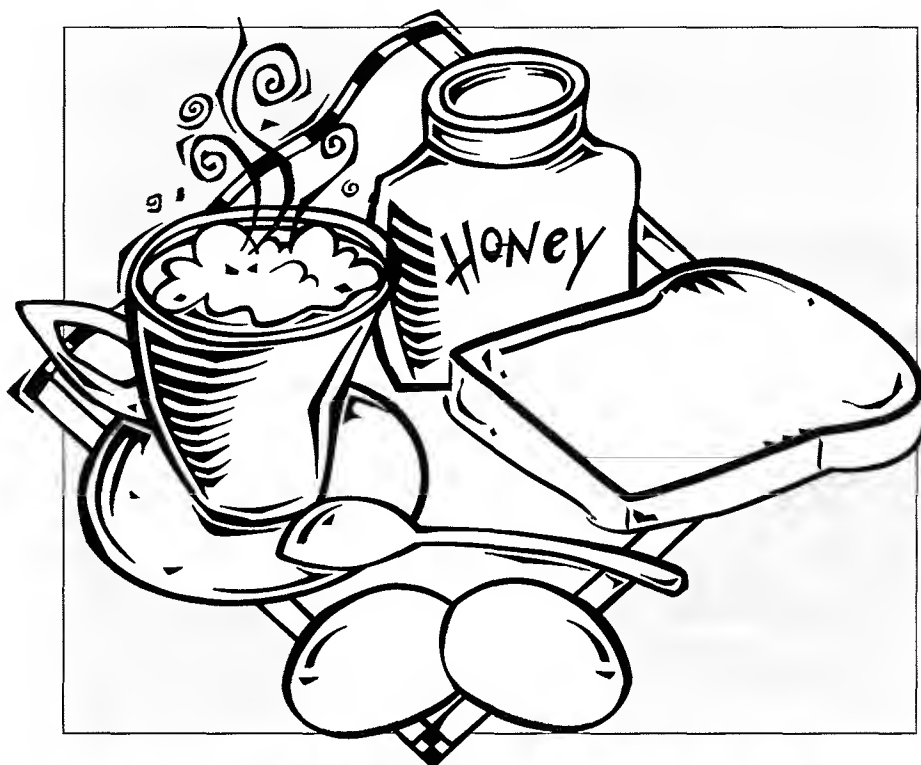


# WEST BEND®



## AUTOMATIC BREAD & DOUGH MAKER

For handy reference to the information inside this booklet, the table of contents is as follows:

### TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	1	Control Panel Features .....	10-11
<b>Quick Start Steps/Helpful Hints</b> .....	2	Making Bread .....	12-13
Tips on Using Machine .....	3	Making Dough .....	13
Ingredients .....	3	Making Quick Bread .....	14
<b>Measuring</b> .....	6-7	Using Time Delay .....	14
Using Bread Mixes .....	7	Clean Up .....	15
Parts Diagram .....	8	Troubleshooting .....	17-19
Adapting Recipes .....	9	Recipes .....	21-37
High Altitude .....	9	Warranty .....	Back page

**TO PREVENT PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE, READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND/OR WARNINGS IN THIS CARE/USE INSTRUCTIONAL MANUAL.**

For your records, fill in following information on your bread maker and save dated sales receipt for warranty purposes.

Cat. Number \_\_\_\_\_ Date of Manufacture (located on back of bread maker) \_\_\_\_\_.

Date of Purchase or Received as Gift \_\_\_\_\_.

### IMPORTANT INFORMATION ON PROTECTING ELECTRONIC CONTROL

To protect bread maker's electronic control against possible damage caused by surges in electrical power line, we recommend using a surge protector device, available in the electronics department of most discount/hardware stores. Simply plug surge protector into the electrical outlet, then plug bread maker cord into receptacle of surge protector.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, property damage, electrical shock and/or personal injury, including the following:

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use pot holders or oven mitts to handle hot bread pan or hot bread.
- Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
- To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to The West Bend Company for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by The West Bend Company may result in fire, electrical shock or personal injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To disconnect power, press stop button to turn control off, then remove plug from wall outlet. Never pull on the cord.

- Extreme caution must be used when moving appliance during operation.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your bread maker needs no special care other than cleaning. If servicing becomes necessary, return your bread maker to The West Bend Company. See Warranty section in this booklet for service details. Do not attempt to repair it yourself. For Household Use Only.

An off odor from motor may be noted with first use which is normal and will disappear with use.

### Electric Cord Statement

**CAUTION:** Your bread maker has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this bread maker without close adult supervision. If you must use a longer cord set or an extension cord when using the bread maker, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electrical shock, injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the bread maker (wattage is stamped on backside of bread maker).

### Important Safety Instructions

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Never use with an extension cord unless plug can be fully inserted. Do not attempt to defeat this safety feature.

Your West Bend® Automatic Bread & Dough Maker was designed for use with 120 volt, 60 hz electrical service **ONLY**. Use of your bread and dough maker with a converter or transformer will destroy the electronic control and will void your warranty.

## 'QUICK START' STEPS TO FOLLOW FOR MAKING THE FIRST LOAF OF BREAD

### BREAD MAKING IN JUST 4 EASY STEPS!

#### 1 WHAT YOU WILL NEED

##### FOR MEASURING:

- See-through liquid measuring cup with graduated markings
- Set of solid, nesting type measuring cups for dry ingredients
- Set of measuring spoons
- Kitchen spoon
- Table knife

##### FOR MAKING BREAD:

- Water
- Butter or Margarine
- Bread Flour
- Sugar
- Dry Milk
- Salt
- Active Dry Yeast

#### 2 HOW TO MEASURE

Measuring ingredients the right way with the correct measuring cups and spoons is most important when making bread. See measuring section for more information.



##### REMEMBER TO:

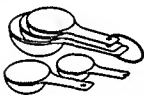
- **Always measure liquid ingredients in see-through measuring cup with graduated markings.** Liquid should just reach marking on cup at “eye-level”, not above or below. For easier measuring, set cup on inside of top kitchen cabinet.



- **Always spoon dry ingredients, like bread flour, into solid, nesting type measuring cups, then level off with table knife.**



- **Never scoop measuring cups into dry ingredients as this will pack down the ingredients, causing the dough to be dry and the loaf to be short.**



- **Always use set of measuring spoons to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients, measuring level, not rounded or heaping.**

#### 3 MAKING BASIC WHITE BREAD — 2 POUND LOAF

11½ ounces lukewarm water (1¼ cups + 3 Tbsp.), about 80°F

2 tablespoons butter or margarine

4 cups bread flour

2 tablespoons sugar

2 tablespoons dry milk

1¾ teaspoons salt

2 teaspoons active dry yeast

1. Put knead bar in bread pan over shaft. Twist if needed to slide down all the way.
2. Measure water and add to bread pan with butter or margarine.
3. Measure bread flour, sugar, dry milk and salt; add to pan. Level ingredients.
4. Make shallow well in center of dry ingredients; add yeast to center. Lock pan into machine. See directional arrow on edge of pan for which way to turn. Close cover.

#### 4 PROGRAMMING CONTROL FOR MAKING BREAD

1. Plug cord into electrical outlet. Machine is already programmed for making **basic** bread at the **medium** crust setting. Arrows will point to basic and medium settings and 3:10 (3 hours, 10 minutes) will appear in display, the time necessary to make the bread.
2. Press **start/stop** button to turn machine on. Red “on” light will glow, and minutes will count down. (Alert will sound during knead cycle to add ingredients. Ignore this alert as no additional ingredients are added to this recipe).
3. When done, alert will sound and 0:00 will appear in display. Turn machine off by holding **start/stop** button down until “on” light goes out.
4. Unlock pan and remove with hot pads. Shake loaf out and place on rack to cool 15 to 30 minutes before slicing. Wash pan following cleaning instructions in this book.

**For more information on making bread and additional recipes, read on.**

## OTHER TIPS TO KEEP IN MIND WHEN USING YOUR BREAD MAKER

**1 CAUTION:** To prevent personal injury **DO NOT REMOVE** the bread pan or touch any moving parts when bread maker is in operation. If you need to stop the bread maker during operation, hold the **start/stop** button down for four (4) seconds or until the red light goes out.

**2 BE SURE** to allow adequate ventilation around the bread maker when it is in operation. Keep it out of drafts and direct sunlight and at least four (4) inches away from walls, cabinets and other appliances, especially heating and cooling appliances which interfere with the internal bread maker temperatures and affect the loaf of bread being prepared.

**3 DO NOT IMMERSE** base of bread pan in water or other liquid as this can damage the bearing that turns the knead bar on the bottom of the pan. See “**CLEAN AFTER EACH USE**” section in this booklet on page 15 for further details.

**4 ALWAYS** place bread maker on a **DRY, STABLE**, heat-proof countertop or table during use. Since the bread maker contains a motor, some vibration occurs during the knead cycle.

**5 CAUTION:** To prevent personal injury **AVOID** touching bread maker during the bake cycle as exterior surfaces become hot. **ALWAYS** use oven mitts when removing and handling the bread pan after baking.

**6 FOLLOW** instructions as given for best results. **THE MOST IMPORTANT STEP IN SUCCESSFUL BREAD MAKING IS TO MEASURE INGREDIENTS ACCURATELY.** See “**MEASURING INGREDIENTS ACCURATELY**” section in this booklet on pages 6 and 7.

**7 DO NOT EXCEED** the ingredient capacity of the bread maker. See “**KNOW YOUR INGREDIENTS**” section in this booklet on pages 3 to 6. Use only fresh ingredients.

**8 ALWAYS ADD INGREDIENTS** in the order listed in recipes. Add liquid ingredients first, the butter or margarine next, followed by the dry ingredients and finally the yeast in the very center. Before adding the yeast, **ALWAYS** tap the pan to settle the dry ingredients. Level off by pushing some of the dry ingredients into corners of pan to prevent liquid from seeping up. Then make a slight well in center of dry ingredients and place the yeast in the well.

This sequence is very important, especially when using the **time delay** start timer of your bread maker to prevent the yeast from getting wet before the bread making process begins.

**9 IN THE EVENT OF A POWER OUT-AGE**, the bread maker will turn off and automatically resume where it left off in the cycle if power is restored within 5 to 10 seconds. If power is not restored in 5 to 10 seconds, the bread maker will remain off when power is restored. If this is the case, you will need to remove the contents from pan and start over using fresh ingredients. The red on light will remain off and the display will reset to the default setting: **basic, medium** crust, with 3:10 in display.

**10 DO NOT COVER** bread maker with anything during operation as this can cause malfunction.

**11 DO NOT TOUCH** control panel buttons after bread maker has been turned on as this can interrupt the cycle. Turn bread maker off after completion of cycle.

**12 DO NOT LEAVE** bread maker plugged into electrical outlet when not in use to prevent it from being accidentally turned on.

## KNOW YOUR INGREDIENTS

Although bread making seems very basic, it is a science and the proportions of ingredients are critical. Read the following information to better understand the importance each ingredient plays in the bread making process. Also, always make sure your ingredients are fresh.

■ **FLOUR** is the main ingredient used in making bread and provides structure as well as food for the yeast. Several different types of flour can be used in your bread maker, but **DO NOT USE ALL-PURPOSE FLOUR, CAKE FLOUR or SELF-RISING FLOUR AS POOR RESULTS WILL BE OBTAINED.**

■ **BREAD FLOUR SHOULD** be used in your bread maker as it contains more gluten-forming proteins than all-purpose flour and will provide tall, well-formed loaves with good structure. Several different brands of bread flour are available for use in your bread maker.

■ **WHOLE WHEAT FLOUR** can be used in your bread maker at the special **whole wheat** bread setting. Whole wheat flour contains the entire wheat kernel, including the bran and germ, therefore, breads made with 100 percent or a high percentage of whole wheat flour will be lower in height and heavier in texture

than bread made with bread flour. The **whole wheat** bread setting on your machine features longer knead time to better develop the structure of wheat breads for optimum results.

■ **RYE FLOUR** can be used in combination with bread flour in the preparation of rye or pumpernickel bread. However, it cannot be used alone as it does not contain enough protein to develop adequate gluten for structure.

#### SPECIAL NOTES ON FLOUR

##### **How to make minor adjustments for dough:**

All flours are affected by growing conditions, milling, storage, humidity and even the manufacturer. While not visibly different, you may need to make some minor adjustments when using different brands of flour as well as compensating for the humidity in your area. Always store flour in an airtight container. Store whole grain flours (whole wheat, rye) in a refrigerator to prevent them from becoming rancid.

Measure the amount of flour as directed in each recipe but make any adjustment after the first 8 to 10 minutes of continuous kneading. *Feel free to check the condition of the dough by feeling it and looking at it during the knead cycle as this is the only time you can make any minor adjustment that may be necessary as follows:*

Open cover and touch dough. If it feels a little sticky and there is a slight smear under the knead bar, no adjustment is necessary.

If dough is very sticky, clinging to the sides of pan or in one corner, and is more like a batter than a dough, add one tablespoon flour. Allow it to work in before making any further adjustment.

If dough is dry and the machine seems to be laboring during kneading, add one teaspoon lukewarm water at a time. Once again, allow it to work in before making any further adjustments.

You will know when the dough is just right near the end of the kneading cycle when it is soft to the touch, smooth in appearance and just a bit sticky, leaving a slight residue on your fingers—the feel of perfect dough. The bottom of the bread pan will also be clean of any dough residue.

**DO NOT EXCEED** 4 cups of bread flour for the 2 pound loaf or 3½ cups bread flour for the 1½ pound loaf. Breads containing whole wheat, cereals or oats should not

exceed a total of 4½ cups for the 2 pound loaf or 3½ cups for the 1½ pound loaf.

**SUGAR AND OTHER SWEETENERS** provide food for the yeast, add height and flavor to the bread and give the crust a golden color. Types of sweeteners that can be used include sugar, brown sugar, honey, molasses, maple syrup, corn syrup and fruits, whether dried or fresh. When using a liquid sweetener, such as honey or molasses, the total amount of liquid in the recipe will need to be reduced slightly by the same measurement of liquid sweetener used. *A special tip when measuring sticky liquid sweeteners is to coat the measuring spoon with vegetable oil before measuring. This will help the liquid sweeteners slide right out.*

**DO NOT USE ARTIFICIAL SWEETENERS AS A SUBSTITUTE FOR SUGAR AND OTHER NATURAL SWEETENERS AS THE YEAST WILL NOT REACT PROPERLY AND POOR RESULTS WILL BE OBTAINED.**

**MILK** enhances flavor and increases the nutritional value of bread. Any type of milk (whole, 2%, 1%, skim, buttermilk or canned evaporated milk) can be used in making bread. Refrigerated milk must always be warmed to 80°F before adding to bread pan. Warm in a glass measuring cup in microwave or in a small pan on top of the range until lukewarm. **DO NOT HEAT MILK ABOVE 100°F AS THIS COULD AFFECT THE YEAST.**

**WATER** used in combination with dry milk is a good substitute for regular milk and must be used when using the **time delay** feature of the bread maker as regular milk can spoil when left at room temperature for several hours. Always use lukewarm water, about 80°F, for best results. **DO NOT USE WARM OR HOT WATER ABOVE 100°F AS THIS COULD AFFECT THE YEAST.**

Using too much liquid can cause the bread to collapse during the bake cycle. During humid weather, slightly less liquid may be needed as the flour will absorb moisture from the air. In dry weather, slightly more liquid may be needed as flour can lose moisture. When you experience a severe change in weather, it is best to check the condition of the dough during the knead cycle as noted in the **FLOUR** paragraph for any minor adjustment that may be needed.

Water and milk are, for the most part, interchangeable in recipes. Eliminate dry milk in

recipes when substituting milk for water. Watch the condition of the dough during the knead cycle for any minor adjustment that may be needed. Slightly more milk may be needed when substituting for water.

**BUTTER, MARGARINE, SHORTENING and OILS** serve several purposes in bread making as they tenderize the bread, add flavor and richness and contribute to the storage life of bread by retaining moisture. An excess of fat, however, can inhibit rising, so measure accurately.

Butter, margarine and solid shortening are interchangeable in recipes. Butter and margarine can be used right from the refrigerator. You may wish to cut cold butter and margarine into four (4) pieces for faster blending during the knead cycle. Do not use fat reduced margarines as they contain more water and can affect the size of the loaf.

If substituting oil for a solid fat, reduce the amount of liquid in recipe by  $\frac{1}{2}$  to 1 tablespoon, making any minor adjustment during the knead cycle to obtain the right dough consistency.

Low-fat or fat-free bread can be made by substituting equal amounts of unsweetened applesauce or plain nonfat yogurt for the amount of fat recommended in the recipe. Watch dough as it kneads for any minor adjustment which may be needed.

**EGGS** add color, richness and leavening to bread. Use large eggs. No premixing is needed. Egg substitutes can be used in place of fresh eggs. One egg equals  $\frac{1}{3}$  cup of egg substitute. To reduce cholesterol, you can substitute two (2) egg whites for each large egg in the recipes without affecting the end result. Watch the dough during the knead cycle as some minor adjustment may be needed to get the dough to the right consistency.

*A special tip when using eggs is to run them under warm water for about one minute before cracking, as this helps the egg slide out of shell better.*

**SALT** has several functions in making bread. It inhibits the yeast growth while strengthening the gluten structure to make the dough more elastic, plus it adds flavor. Use ordinary table salt in your bread maker. Using too little or eliminating the salt will cause the dough to overrise. Using too much can prevent the dough from rising as high as it should. "Light" salt can be used as a substitute for ordinary table salt, providing it contains both

potassium chloride and sodium. Use the same amount as recommended for table salt. *When adding salt to pan, add to one corner to keep it away from yeast, especially when using time delay as the salt can retard its growth.*

**YEAST** is a living organism, which, through fermentation, feeds on carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes the bread rise. Active dry, fast rising or bread machine yeast can be used in your bread maker. Use only the amount stated in the recipes. Using a little more can cause the dough to overrise and bake into the top of bread maker. Fast rising yeast and bread machine yeast are virtually the same and interchangeable with one another.

**DO NOT USE COMPRESSED CAKE YEAST IN YOUR BREAD MAKER. RECIPES IN THIS BOOK WERE TESTED USING ONLY ACTIVE DRY, FAST RISING AND BREAD MACHINE YEAST.**

Keep yeast stored in the refrigerator. You may find it handy to purchase yeast in glass jars so you can measure the exact amount you need without having to waste any. If using yeast packed in a  $\frac{1}{4}$ -ounce foil envelope, it is best to open a fresh envelope every time you bake. If you do save the unused amount from the open envelope, store in a dry, airtight container in the refrigerator. Date the container and use promptly. Do not mix old and new yeast in a recipe. A  $\frac{1}{4}$ -ounce foil envelope of yeast contains  $2\frac{1}{4}$  teaspoons.

**ALWAYS MAKE SURE YEAST IS FRESH AND HAS NOT EXPIRED THE "USE BY" DATE PRINTED ON THE JAR OR ENVELOPE.**

**VITAL WHEAT GLUTEN** is the gluten protein which has been rinsed from wheat flour and then dried. Vital gluten will increase the protein content in flour to produce a higher loaf of bread with lighter texture. About the only time you may wish to consider adding vital gluten to recipes is for 100% whole wheat bread or recipes containing a high percentage of whole wheat or other whole grain flours or cereals. As a guideline, add one (1) teaspoon vital gluten per cup of flour used in the recipe. Check the condition of the dough during kneading as you may need to add a little water as the vital gluten will absorb liquid. Vital gluten can be obtained at most health food stores. Do not use gluten flour, as this is not

as effective as vital gluten as it contains less protein.

Or, you can use a large egg as a substitute for vital gluten as it too will increase the protein content. If using an egg, add it to the liquid in bottom of pan and *reduce the recommended amount of liquid in recipe by two (2) ounces ( $\frac{1}{4}$  cup)*. Again, check the condition of the dough during the knead cycle for any minor adjustment that may be needed.

**SPECIAL NOTE ON CINNAMON AND GARLIC:** Adding too much cinnamon or garlic can affect the texture and size of the loaf obtained. Cinnamon can break down the structure of the dough, affecting height and texture, whereas, garlic can inhibit the yeast activity. Use only the amount of cinnamon and garlic recommended in the recipe, don't be generous.

### MEASURING INGREDIENTS: THE KEY TO SUCCESSFUL BREAD MAKING

THE MOST IMPORTANT STEP IN USING YOUR BREAD MAKER IS TO MEASURE THE INGREDIENTS PRECISELY AND ACCURATELY. YOU MAY NEED TO CHANGE YOUR MEASURING HABITS SOME, BUT THE REWARDS FOR DOING SO WILL BE GREAT—WONDERFUL LOAVES OF BREAD YOU WILL BE PROUD OF AND THAT EVERYONE WILL ENJOY.

Follow these **VERY IMPORTANT** tips when measuring ingredients:

■ **READ** through the recipe and organize the ingredients you will need in the order they are added to the bread pan. Many bread disasters occur because an ingredient was left out or added twice.

■ **USE** standard kitchen measuring cups and spoons and follow the steps below:

**1** **ALWAYS** use glass or plastic “SEE-THROUGH” liquid measuring cups to measure liquids. See Diagram 1. Place cup on flat surface and measure at “EYE-LEVEL,” not at an angle. The liquid level line **MUST** be right to the measurement marking, not above or below. A “LOOKS CLOSE ENOUGH” measurement can spell disaster in bread making.

**SPECIAL TIP:** Place liquid measuring cup on inside of kitchen cabinet for easier measuring at eye level.

*Liquid level must be exactly to measurement mark on glass or plastic liquid measuring cups. Using too much or too little liquid will affect the height of the loaf.*

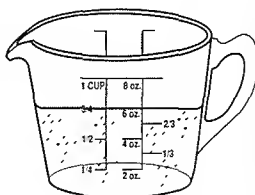
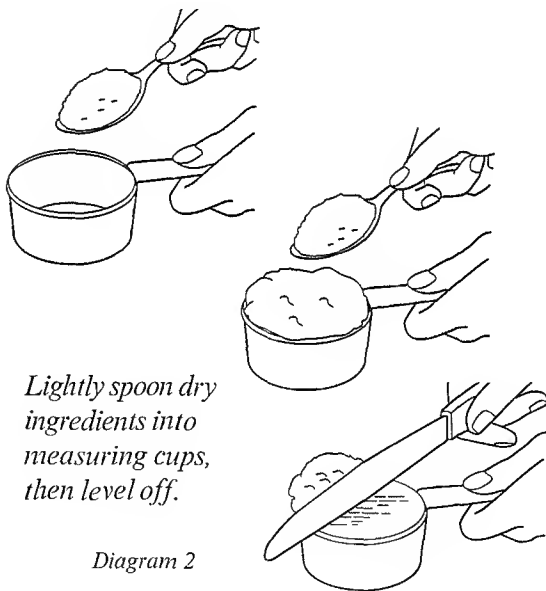


Diagram 1

**2** **ALWAYS** use standard dry measuring cups for measuring all dry ingredients, especially flour. Dry measuring cups are those that nest together.

**ALWAYS SPOON DRY INGREDIENTS INTO THE SPECIFIED MEASURING CUP, THEN LEVEL OFF TOP WITH A KNIFE. ALL MEASUREMENTS MUST BE LEVEL. DO NOT SCOOP MEASURING CUPS INTO DRY INGREDIENTS, ESPECIALLY FLOUR. THIS WILL COMPRESS THE INGREDIENTS INTO THE CUP AND CAUSE THE DOUGH TO BE DRY WHICH WILL RESULT IN A SHORT LOAF OF BREAD.** See Diagrams 2 and 3.



*Lightly spoon dry ingredients into measuring cups, then level off.*

Diagram 2

*Do not scoop measuring cups into dry ingredients, especially flour, as you will end up with more flour than the recipe calls for, resulting in short loaves.*

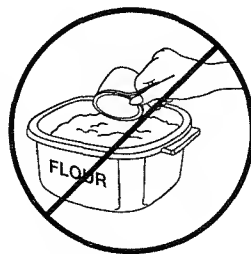


Diagram 3

**SPECIAL TIP:** To lighten flour before measuring, move a spoon through it several times.

**3** ALWAYS use standard measuring spoons for measuring ingredients such as yeast, salt, sugar and dry milk as well as small amounts of honey, molasses or water. Again, the measurements **MUST BE LEVEL**, not rounded or heaping as this little bit of a difference can affect the bread. See Diagram 4.

**DO NOT USE TABLEWARE AS MEASURING SPOONS AS THESE VARY IN SIZE AND WILL NOT BE ACCURATE.**

*All ingredients measured in measuring spoons must be level, not rounded or heaping.*

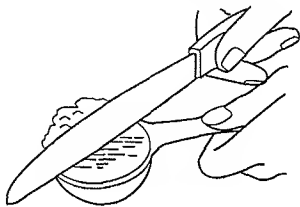


Diagram 4

**USING BREAD MIXES IN YOUR BREAD MAKER**

Pre-packaged bread mixes can be prepared in your bread maker. Follow the directions for making a 1½ or 2 pound loaf. Use the **basic** bread setting for most mixes unless preparing a 100 percent whole wheat or natural grain mix, which would require the **whole wheat** bread setting. Add the recommended amount of liquid to the bread pan first, then the flour mixture and finally the yeast on top. Select desired **crust color** and start the bread maker. The **time delay** feature can be used with bread mixes providing no perishable ingredients are used, such as milk, eggs, etc., which can spoil when left at room temperature for several hours.

**SPECIAL NOTE:** If using a mix that makes a one (1) pound loaf of bread, you may wish to add some additional flour and water to increase the amount of dough to better fill the pan and obtain a nicer loaf of bread. If bread mix weighs 13 ounces or less, increase the amount of water or liquid recommended by 1½ ounces (3 tablespoons) and add ½ cup flour to the dry ingredients. When the dough is kneading, check it to see if any minor adjustment in water or flour is needed. If mixes weigh more than 13 ounces, use as is as there will be sufficient dough to fill the pan.

**MAKE YOUR OWN MIXES**

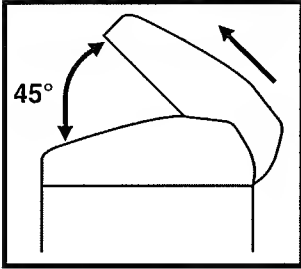
To save time, money and energy, you can prepare your own bread mixes and store them in the refrigerator until ready to use. Simply measure all dry ingredients in recipes, **EXCEPT YEAST**, into a plastic bag or sealable container. Label as to the type of bread and loaf size. When ready to use, let the flour mixture stand at room temperature 15 minutes, then add recommended liquids, the butter or margarine and then the dry flour mixture to pan. Level and add the yeast to well made in center. Program and start the bread maker. Use **time delay** if recipe recommends its use.



Cover Handle

Removable Cover

## REMOVABLE DOOR



To remove cover, open 45 degrees and slide forward. To replace cover, align attachment hooks into hinge on back of bread maker. Cover should move freely when properly attached.

Viewing Window

Bail Handle

Knead Bar

Drive Shaft

Bread Pan Base

BREAD PAN

BREAD MAKER BASE

Cord Storage

Side Handle

OVEN CHAMBER

Heating Unit

Bread Pan Attachment

Automatic bread &amp; dough maker

Display Window

Delay Start Buttons

ON Light

Start/Stop Button

Crust Color Button

Bread Select Button

WEST BEND.

CONTROL PANEL

MEASUREMENT EQUIVALENT CHART

CUP	=	FLUID OUNCE	=	TABLESPOON	=	TEASPOON
1	=	8	=	16	=	48
$\frac{7}{8}$	=	7	=	14	=	42
$\frac{3}{4}$	=	6	=	12	=	36
$\frac{2}{3}$	=	$5\frac{1}{3}$	=	$10\frac{2}{3}$	=	32
$\frac{5}{8}$	=	5	=	10	=	30
$\frac{1}{2}$	=	4	=	8	=	24
$\frac{3}{8}$	=	3	=	6	=	18
$\frac{1}{3}$	=	$2\frac{2}{3}$	=	$5\frac{1}{3}$	=	16
$\frac{1}{4}$	=	2	=	4	=	12
$\frac{1}{8}$	=	1	=	2	=	6
		$\frac{1}{2}$	=	1	=	3
		$\frac{1}{4}$	=	$\frac{1}{2}$	=	$1\frac{1}{2}$

HIGH ALTITUDE ADJUSTMENT

Reduced air pressure at high altitudes causes yeast gases to expand more rapidly and the dough to rise more quickly. The dough can rise so much that when it begins to bake, it will collapse due to overstretching of the gluten structure. To slow the rising of the dough at high altitudes, reduce the amount of yeast by  $\frac{1}{4}$  teaspoon at a time until you find the right amount. You can also reduce the amount of liquid by a teaspoon or two. Some experimentation will be needed when using your bread maker at high altitudes. Make notes on the amount of yeast and liquid used for future reference.

ADAPTING YOUR FAVORITE  
BREAD/DOUGH RECIPES

After you have prepared some of the recipes in this book, you may wish to adapt some of your favorite conventional bread recipes to the bread maker. Some experimentation will be required on your part and you will need to check the condition of the dough during the knead cycle for any minor adjustment that may be needed in liquid or flour. Either use one of the recipes in this book that is similar to your recipe as a guide, or use the formula that follows:

For *each* cup of *flour* used in recipe use:

- 3 ounces liquid, 80°F
- $\frac{1}{2}$  tablespoon fat
- scant  $\frac{1}{2}$  teaspoon salt
- $\frac{1}{2}$  tablespoon sweetener
- $\frac{1}{2}$  teaspoon active dry **or** scant  $\frac{1}{2}$  teaspoon bread machine/fast rise yeast

For **example**, based on the formula above using 4 cups of flour, start with:

- 12 ounces liquid, 80°F
- 2 tablespoons fat
- 4 cups bread flour
- $1\frac{3}{4}$  teaspoons salt
- 2 tablespoons sweetener
- 2 teaspoons active dry **or**  $1\frac{3}{4}$  teaspoons bread machine/fast rise yeast

Add ingredients to the pan in recommended sequence: liquids first, followed by fat, then all dry ingredients **except** yeast. Level dry ingredients in pan, make a slight well and add the yeast to well. Program for **basic** setting, **medium** crust color. After 10 minutes of continuous kneading, check the condition of dough. It should be soft, a bit sticky with a slight smear of dough under the knead bar. If too wet and sticky, add one (1) tablespoon of flour at a time until dough gathers into a ball and does not cling to sides of pan. If too dry and motor is laboring, add one (1) teaspoon liquid at a time until the dough becomes more pliable.

**DO NOT EXCEED 4 CUPS OF BREAD FLOUR FOR A 2 POUND LOAF; 3 TO 3½ CUPS OF FLOUR ARE NEEDED FOR A 1½ POUND LOAF TO EVENLY FILL THE PAN.**

### SLICING BREAD

Always allow bread to cool at least 15 to 30 minutes before slicing. If you attempt to slice the bread immediately after baking, it will be very difficult to slice and will be sticky.

### STORING BREAD

Since homemade bread contains no preservatives, it does not stay as fresh for as long as commercially made bread. Store your bread in a plastic bag or sealed storage container to keep it from drying out. Keep the bread at room temperature or in the refrigerator for up to one week. For longer storage, put the bread in freezer. Slice before freezing so you can remove only the number of slices you need at a time.

### BECOME FAMILIAR WITH CONTROL PANEL

The control panel on your bread maker was designed to be very easy to use. See Diagram 6. Please review the following features to better understand what each button on control panel is designed to do and the options that are available to you.

#### ■ BREAD SELECT BUTTON ■

The **bread select** button lets you choose between a number of different bread settings as well as a dough setting. With each press of the **bread select** button, the indicator arrow will point to a bread or dough setting on the control panel. The time required to complete each setting also appears in the display.

The bread select settings offered are:

<b>basic</b>	3:10 (medium crust)
<b>whole wheat</b>	3:40 (medium crust)
<b>sweet</b>	3:30 (medium crust)
<b>quick bread</b>	2:00
<b>dough</b>	1:20

The **basic** and **sweet** bread settings can be used for almost any bread recipe containing at least 50% bread flour. If a recipe contains less than 50% bread flour, then use the **whole wheat** setting as this setting features a longer knead cycle which is beneficial for whole grain flour, such as whole wheat.

The **dough** setting is used when you wish to make dough for hand shaping and baking in your own oven, such as dinner rolls.

The **quick bread** setting is unique as it makes non-yeast, cake-like batter breads such as banana nut or cranberry nut. Quick breads do not use yeast nor do they require rising times. The ingredients are simply mixed until moistened, and then the bread is baked.

When using the **basic**, **sweet**, **whole wheat** and **dough** settings, an audible alert will sound during the knead cycle as a reminder to add ingredients, such as nuts, raisins, etc., if recommended in recipe. If not adding extra ingredients, ignore this alert or use it as a checkpoint to check the condition of the dough for any minor adjustment that may be necessary. See "SPECIAL NOTES ON FLOUR" on page 4 of this book.

When using the **quick bread** setting, audible alerts will sound during the bake cycle as checkpoints to test for doneness. Alerts will begin signaling after 63 minutes of baking and every 10 minutes thereafter until baking time elapses.

#### ■ CRUST COLOR BUTTON ■

The **crust color** button lets you choose three (3) different crust colors for yeast breads. With each press of the **crust color** button, the indicator arrow will point to **light**, **medium** or **dark** on the control panel. Simply select the desired crust color you wish for the bread recipe being prepared. The **crust color** button does not apply to the dough or quick bread settings.

#### ■ TIME DELAY BUTTONS ■

The **time delay** buttons let you program the bread maker to start at a later time, which is especially convenient if you wish to wake up to a fresh loaf of bread in the morning or come

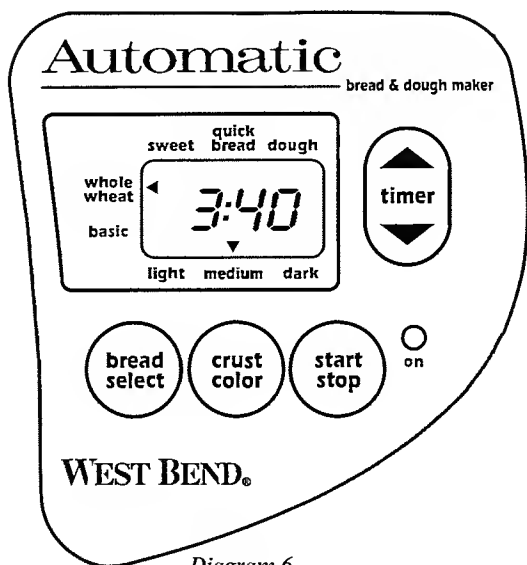


Diagram 6

home to a fresh loaf for dinner. The **time delay** can be programmed to delay the start of the bread maker for up to 13 hours at all settings **EXCEPT quick bread**. When using the **time delay** feature, *no perishable ingredients should be used, such as milk, eggs, cheese, yogurt, etc. as these foods can spoil when held at room temperature for several hours.*

To use the **time delay**, simply prepare the recipe you wish to make, place the bread pan into bread maker, program the **bread select** and **crust color**, then enter the number of hours and minutes from when you start the bread maker to when you want the bread done. The (up) ▲ **time delay** button will scroll up in 10 minute increments, whereas the (down) ▼ **time delay** button will scroll down in 10 minute increments. See “HOW TO USE TIME DELAY” section on pages 14 and 15 for more details on using this feature. The recipes with the ① symbol can be used in the **time delay** mode.

### ■ START/STOP BUTTON ■

Use the **start/stop** button to turn bread maker on and off. Before starting the machine, you must first program the **bread select** and **crust color**, plus the **time delay** if being used. Press **start/stop** button once to turn machine on. When on, red signal light by button will glow and remain lit until bread maker is turned off. To turn off, press and hold **start/stop** button down for about four (4) seconds or until light goes out.

When the machine is on, the colon between hours and minutes will flash and minutes will begin to count down so you always know how much time remains until bread is done.

When process time elapses, 0:00 will appear in display and audible alert will sound to let you know bread is done. Turn off by holding **start/stop** button down until red light goes out. Remove bread pan using oven mitts and shake loaf out of pan onto cooling rack. Cool before slicing.

If pan is not removed immediately after baking, machine will automatically go into **keep warm** mode for up to three (3) hours to keep bread warm. The red light will remain lit during this time and 0:00 will appear in display. If machine is not turned off during **keep warm** period, machine will automatically turn itself off and on light will go out.

If using **dough** setting, machine will automatically turn off upon completion of cycle, red light

will go out, alert will sound and display will reset to dough setting. Remove dough and finish as recommended in recipe being prepared. Do not leave pan containing dough inside machine after completion of cycle as dough will continue to rise and could overflow the pan. See Dough section on page 13 for more details.

If using **quick bread** setting, machine will automatically turn off when time elapses if not turned off when bread is removed when tested done. See Quick Bread section on page 14 for more details.

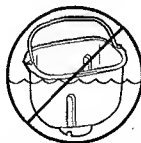
### ■ TOO HOT/TOO COLD WARNING ■

If inside of oven chamber is too hot or too cold for bread making, the word ‘hot’ or ‘col’ will appear in display along with alert sounding to let you know that machine can not be turned on. You will need to remove pan from machine and allow chamber to cool down or warm up accordingly.

Typically ‘hot’ will appear in display when you make consecutive loaves and forget to turn machine off between loaves. Allow chamber to cool down with cover open 10 to 15 minutes or until machine can be turned on without warning going off. If ‘col’ appears in display, move bread maker to a warmer area for 15 minutes or until machine can be turned on without warning going off. If oven is too hot, the yeast can be killed; if too cold, the growth of the yeast will be retarded.

### CLEAN BEFORE USING

Twist pan clockwise to unlock from bread maker, then lift out.



**DO NOT IMMERSE  
BOTTOM OF  
BREAD PAN IN  
WATER!**

Diagram 7

**SPECIAL NOTE:** Bread pan is not immersible and should never be washed in an automatic dishwasher. Immersing pan in water can cause damage to the bearing that turns the knead bar. Dishwasher cleaning can reduce the non-stick qualities of the coating, causing sticking of the bread.

Before using your bread maker for the first time, wash inside of pan and knead bar with hot soapy water and a soft cloth, rinse and dry. The knead bar lifts off shaft in bottom of pan. You may need to twist the bar slightly to remove. See Diagram 8. Do not use any abrasive scouring pads or cleansers on pan or knead bar as damage can occur.

Wipe the inside of chamber and outside surfaces of machine with a soft damp cloth if necessary, dry with a soft cloth.

**CAUTION:** To prevent personal injury, do not immerse bread maker base, its cord or plug in water or other liquid.

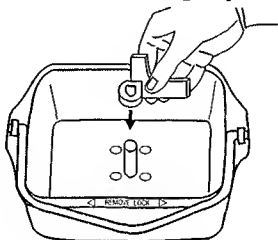
Your bread maker is now ready to use.

## HOW TO USE—BASIC STEPS IN MAKING BREAD

**1** Position knead bar onto shaft in bottom of pan, matching hub shape to shaft shape. See Diagram 8 for proper positioning. Make sure knead bar is pushed down onto shaft all the way. You may need to twist bar slightly to drop in place.

*Place knead bar onto shaft in pan, matching hub shape with shaft shape. Push bar down all the way.*

Diagram 8



**2** Add ingredients to pan in order listed in recipe, **MAKING SURE** to add all liquids to pan first, then the butter or margarine, followed by the dry ingredients and finally the yeast. See Diagram 9. After dry ingredients are added to pan, tap pan to settle ingredients, then level ingredients, pushing some of the dry mixture into corners of pan. This will prevent liquid from seeping up from the corners. Make a slight well in center of dry ingredients and add the yeast to the well. This sequence of adding ingredients to the pan is especially important when using the **time delay** to prevent the yeast from getting wet before the bread making process begins.

*Add liquid ingredients to pan first. Then add butter or margarine, cut into pieces for faster blending.*

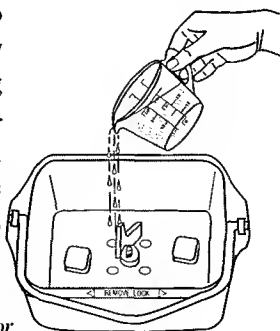
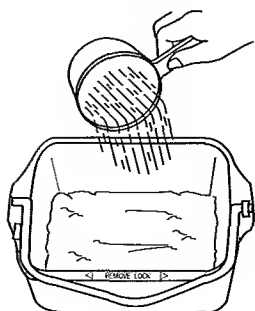


Diagram 9



*Add dry ingredients next. Level ingredients in pan.*

*Make a well in center of dry ingredients and add yeast to well.*

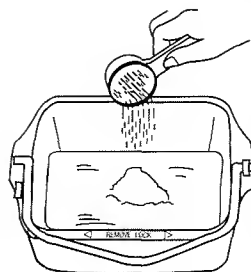
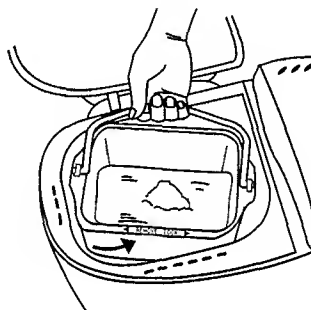


Diagram 9 cont.

**3** Lock pan into bread maker by twisting counterclockwise. See directional arrow on edge of pan for which way to turn to lock. See Diagram 10. If pan does not lock securely, remove pan and reposition until secured. Pan must always be locked in place for bread maker to function properly. Close cover.



*Twist pan counter-clockwise to lock in place.*

Diagram 10

**4** Plug bread maker cord into a 120 volt AC electrical outlet **ONLY**. Press **bread select** button for type of bread being made. Then press **crust color** button for desired color, **light**, **medium** or **dark**. The total process time for the selections made will appear in display. Program **time delay** if being used. See instructions on page 14.

**5** Press **start/stop** button once to turn machine on. When on, red light will glow and colon between hours and minutes will flash.

After bread maker has been turned on, programmed setting cannot be changed. To change settings, hold **start/stop** button down until red light goes out. Then program control as desired and turn back on. The bread making process will then begin. You may hear faint clicking sounds which is normal as gentle heat is being provided to warm the pan and ingredients for best results.

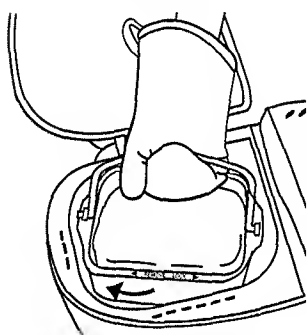
As cycle advances, an alert will sound during the knead cycle as a reminder to add any extra ingredients if the recipe recommends doing so. Simply open cover and add the ingredients to the pan on top of dough. The added ingredients will be mixed in during the remainder

of the knead cycle. **DO NOT STOP THE MACHINE TO ADD INGREDIENTS.** If no ingredients are to be added, simply ignore this alert when it sounds or use it as a checkpoint to check the condition of the dough to make sure it is right. See “SPECIAL NOTES ON FLOUR” on page 4.

**CAUTION:** To prevent personal injury, do not touch cover, window, vent or side walls of bread maker during the bake cycle as these surfaces are hot.

**6** When cycle is complete, 0:00 will appear in display and audible alert will sound. Turn bread maker off by holding **start/stop** button down until light goes out. The just completed program will reappear in display. Unplug cord from electrical outlet.

It is best to remove bread immediately from machine for a crispier crust. Open cover and remove bread pan using oven mitts. To unlock



pan, twist clockwise, then remove pan from machine. Handle bread pan carefully as it is hot. See Diagram 11.

*Twist pan clockwise to remove.*

Diagram 11

**CAUTION:** To prevent personal injury, always use oven mitts to remove the hot bread pan from bread maker and when removing the baked loaf of bread from pan.

Invert bread pan and shake until loaf falls out on cooling rack. Knead bar will normally stay in place when bread is removed, but may on occasion slide out with bread. If bar is inside loaf, remove before slicing. Cool bread for at least 15 to 30 minutes.

If bread is not removed right after cycle is complete, the bread maker will automatically go into a **keep warm** mode for up to three (3) hours. The on light will remain lit during this time and 0:00 will appear in display. When removing bread pan during keep warm period, always use oven mitts as pan will still be hot. Turn bread maker off by holding **start/stop** button down until on light goes out. Unplug cord from electrical outlet after use. If bread maker is not turned off during keep warm period, it will automatically shut itself off after three (3) hours and the on light will go out.

**CAUTION:** To prevent personal injury, do not put hands inside oven chamber or touch heating unit after completion of the bake cycle as these surfaces are hot.

## HOW TO USE DOUGH SETTING

The **dough** setting will prepare dough for hand shaping/forming and baking in your own oven. Use this setting when you wish to make dinner rolls, cinnamon rolls, donuts, bread sticks or your own favorite dough recipes. The **time delay** can be used with the **dough** setting. The **crust color** button does not apply to the **dough** setting.

Follow these steps when using the **dough** setting:

**1** Position knead bar onto shaft in bottom of pan. See Diagram 8 on page 12. Make sure knead bar is pushed down onto shaft. Twist slightly if needed to drop bar in place.

**2** Add ingredients to pan in order listed in recipe, **MAKING SURE** to add any liquids first, butter or margarine next, followed by the dry ingredients and then the yeast on top. After dry ingredients are added, tap pan to settle ingredients, then level ingredients, pushing some of the dry mixture into corners of pan. This will prevent any liquid from seeping up from the corners. Make a slight well in center of dry ingredients and add the yeast to the well. This is especially important when using the **time delay** to prevent the yeast from getting wet too soon.

**3** Lock pan into bread maker. See Diagram 10 on page 12. Pan must always be locked in place for bread maker to function properly. Close cover.

**4** Plug bread maker cord into a 120 volt AC electrical outlet **ONLY**. Press **bread select** button until indicator arrow points to **dough** setting on control panel. Process time of 1:20 (1 hour, 20 minutes) will appear in display. Program **time delay** if desired. See instructions on page 14.

**5** Press **start/stop** button once to turn machine on. When turned on, the red light will glow and the colon between hours and minutes will flash. The dough will be mixed, kneaded and allowed to rise before being stirred down. At this time, 0:00 will appear in display and audible alert will sound to let you know the dough is done. Unlock pan and remove from machine. Complete recipe following instructions. The bread maker will automatically turn itself off upon completion of the dough cycle and the red light will go out. Unplug cord from electrical outlet after cycle is complete.

## HOW TO USE QUICK BREAD SETTING

The **quick bread** setting is unique for making batter-type quick breads that do not use yeast. (Never attempt to make quick breads at a setting other than Quick Bread as poor results will be obtained.)

When making **quick breads**, the ingredients need only be mixed until moistened and then baked immediately. Baking soda or baking powder are used as the leavening agent. Either box mixes or scratch recipes can be prepared following these guidelines:

**1** Position knead bar onto shaft in bottom of pan, matching hub shape to shaft shape. See Diagram 8 for proper positioning on page 12. You may need to twist bar slightly to drop in place on shaft.

**2** Always grease bread pan and knead bar generously per recipe directions. Use solid vegetable shortening whenever possible. We do not recommend using vegetable cooking spray to grease the pan as sticking can become a problem.

**3** Add ingredients to pan in this order: any liquid ingredients first, followed by fruit and nuts and then the dry ingredients.

**4** Lock pan into bread maker. See Diagram 10 on page 12. Close cover. Program for **quick bread**. Press **start/stop** button. The ingredients will be mixed and then baked. After two to three minutes of mixing, open cover and scrape sides of pan with rubber scraper to clean off flour residue. Close cover.

**CAUTION:** To prevent damage to machine or rubber scraper, avoid pinching rubber scraper between pan and knead bar when scraping side of pan.

**5** Since baking time will vary between box mixes and scratch recipes, the machine is preset to be in the bake mode for a total of 1 hour, 53 minutes. You may wish to set a separate timer for the minimum bake time given in recipe to check for doneness, or you can use the audible alerts that sound automatically after 63 minutes of baking and every 10 minutes thereafter to check for doneness. Time will count down in display so you always know how much time remains in the cycle.

Check for doneness by inserting a toothpick in center of bread. The toothpick should come out clean. Continue baking if necessary. When

done, turn machine off by holding **start/stop** button down until light goes out. Use oven mitts to remove pan. *Allow bread to cool in pan on rack for time specified in recipe before removing. If not allowed to cool, bread will stick and break apart when removed.* After cooling in pan, run a smooth edged plastic tool around outside of the bread to aid in loosening, then shake bread out of pan. Cool completely on rack before slicing.

## HOW TO USE TIME DELAY

The **time delay** can be used at all settings except quick bread. Follow steps 1-4 for making bread on page 12 or dough on page 13. Only recipes with the ① symbol with the **time delay** as these recipes do not contain any perishable ingredients that can spoil when left at room temperature for several hours. **NEVER** use perishable ingredients, such as milk, eggs, cheese, yogurt, etc., with the **time delay** as these ingredients can spoil before the bread making process begins.

After completing the above steps, continue with the following:

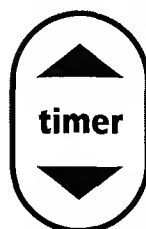


Diagram 12

**1** Count the number of hours and minutes between the time you will start the machine to when you want the bread or dough to be done. **For Example:** You are ready to start the machine at 9:30 and want the bread done at 6:00. The number of hours and minutes between 9:30 and 6:00 is 8½ hours or 8:30. 8:30 is the time you enter into the time delay. Hold the (up) ▲ **time delay** button down to scroll the time up in 10 minute increments until 8:30

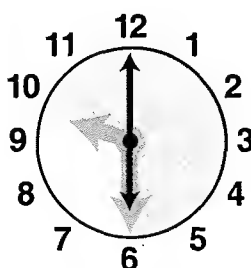


Diagram 13

appears in display. If you go past 8:30, use the (down) ▼ **time delay** button to scroll down in 10 minute increments until you reach 8:30. The maximum time you can program into the **time delay** is 13 hours (13:00). The bread or dough process time is automatically figured into the delay time as this is the time from which you begin to count up.



Diagram 14

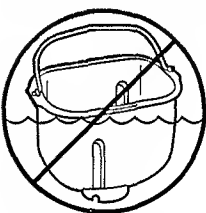
**2** Press **start/stop** button once to turn machine on. The red light will glow, colon



between hour and minutes will flash and timer will begin counting down in minutes. When timer reaches the programmed bread or dough process time, the machine will begin making bread or dough. When done, 0:00 will appear in display and audible alert will sound that it is done. If in **bread mode**, the machine will automatically go into **keep warm** cycle for up to three hours or until the machine is turned off. If in the **dough mode**, the machine will automatically turn itself off when the dough is done. Unplug cord from electrical outlet. Remove bread or dough from machine. *Always use oven mitts when removing hot bread from bread maker after baking.* Cool loaf on rack 15 to 30 minutes before slicing.

**CAUTION:** To prevent personal injury, do not touch cover, vent or side walls of bread maker during the bake cycle as these surfaces are hot. Do not put hands inside oven chamber or touch the heating unit after completion of the bake cycle as these surfaces are also hot.

**CLEAN AFTER EACH USE**  
**DO NOT IMMERSE BOTTOM OF BREAD PAN IN WATER!**



*Diagram 15*  
that turns the knead bar. Dishwasher cleaning can reduce the non-stick qualities of the coating, causing the bread to stick.

**SPECIAL NOTE:** The bread pan is not immersible and should never be washed in an automatic dishwasher. Immersing the pan in water can cause damage to the bearing

- 1** Unplug cord from electrical outlet and allow bread maker to cool before cleaning.
  - 2** The bread pan and knead bar must be cleaned after each use to ensure proper performance. After bread is removed from pan, fill pan half full with warm water and a small amount of dish soap. Set pan in an empty sink or on hot pad and allow pan and knead bar to soak for 5 to 10 minutes or until knead bar can be lifted off shaft. You may need to twist bar slightly to loosen. **The knead bar must soak in water before it can be removed.** Wash inside of pan and knead bar with a soft cloth, rinse and dry. Replace bar on shaft.
- Also be sure that shaft in bottom of pan is kept clean to ensure that knead bar fits properly. **DO NOT** use any type of utensil or tool to

clean the gasket around the shaft as damage will occur and result in leakage.

**DO NOT** use any abrasive scouring pads or cleansers on bread pan or knead bar as damage to coating or finish can occur. The coating on the inside of bread pan may change color over time which is normal and does not affect the bread or dough prepared.

**CAUTION:** To prevent personal, do not immerse bread maker base, its cord or plug in water or other liquid.

- 3** Wipe inside of chamber and outside surfaces of bread maker with a damp cloth if necessary. The cover can be removed for cleaning if needed. Simply open cover 45 degrees and pull towards you. Wipe cover with a damp, soapy cloth and dry. **DO NOT** immerse cover in water or place in automatic dishwasher for cleaning as water will get in between the parts and cause damage.

After cleaning, replace cover by aligning attachment hooks into hinge on back of bread maker. Cover should move freely up and down after being replaced. See Diagram 5 on page 8 for removing and replacing cover.

**BREAKDOWN OF BREAD/DOUGH CYCLES**

So you know exactly what is going on inside bread maker during the process time, the following chart breaks down the time in minutes and seconds that each cycle requires. These times are approximate and should be used only as a guide. The total process time is also given in hours and minutes, depending on the crust selection made.

	BASIC	WHOLE WHEAT	SWEET	DOUGH	*QUICK BREAD
MIX	5min.	5min.	5 min.	5 min.	7 min.
REST	15 min.	15 min.	15 min.	—	—
KNEAD	20 min.	30 min.	25 min.	20 min.	—
RISE (1)	34 min.	50 min.	34 min.	55 min.	—
STIR-DOWN (1)	30 sec.	30 sec.	30 sec.	30 sec.	—
RISE (2)	16 min.	14 min.	16 min.	—	—
STIR-DOWN (2)	30 sec.	30 sec.	30 sec.	—	—
RISE (3)	35 min.	40 min.	41 min.	—	—
BAKE (Light)	55 min.	55 min.	64 min.	—	Total bake time 1 hour, 53 min. with alerts sounding after 63 min. of baking and every 10 min. thereafter to check doneness.
(Medium)	65 min.	65 min.	74 min.	—	
(Dark)	75 min.	75 min.	84 min.	—	
Total Time (Hours/Minutes)					
Light	3:00	3:30	3:20		
Medium	3:10	3:40	3:30		
Dark	3:20	3:50	3:40		
Total Time for Dough				1:20	
Total Time for Quick Bread					2:00



- MIX** –When the bread maker is turned on, it will mix the ingredients about 5 minutes. The knead bar will start and stop during the mixing action which is normal.
- REST** –After the initial mixing period, the dough is allowed to rest about 15 minutes before the kneading action begins. You may hear faint clicking sounds during the rest period which is normal and indicates the bread maker is working properly in keeping the dough warm.
- KNEAD** –The total knead time varies depending on the bread selection made. Total kneading time at the **basic** and **sweet** settings is between 20 and 25 minutes; 30 minutes at the **whole wheat** setting and 20 minutes at the **dough** setting. The longest knead time is required at the **whole wheat** setting to better develop the gluten in whole wheat flour.
- SPECIAL NOTES:**
- An audible alert will sound during the knead cycle to let you know when to add extra ingredients such as raisins, nuts, cheese, etc., if recommended in the recipe. Adding these ingredients at the alert will prevent them from becoming overmixed or crushed. If you are not adding ingredients to the recipe, ignore this alert.
  - If you need to make any adjustment to the recipe, such as adding a little more flour or liquid in order to improve the consistency of the dough, you must make this adjustment during the knead cycle. You can use the audible alert that sounds for adding ingredients as a reminder to check the dough during this time and make any adjustments as needed. See page 4 for further details
- RISE (1)** –After the dough is kneaded, it is allowed to rise for a certain period of time. You may hear faint clicking sounds during the rise as gentle heat is being provided to keep the chamber warm.
- STIR-DOWN (1) (KNEAD)** –After the dough has risen, it is then stirred down by the knead bar to remove excess carbon dioxide gas created by the yeast.
- SPECIAL NOTE:**
- If using the **dough** setting, its cycle is complete at this time and ready for hand shaping, rising and baking in your own oven. An audible alert will sound and the bread maker will turn itself off after completion of the **dough** cycle.
- RISE (2)** –The dough is then allowed to rise again, but for a shorter period of time.
- STIR-DOWN (2) (KNEAD)** –After the shorter rise time, the dough is again stirred down by the knead bar to remove excess gas and also to shape the dough for the final rise. This final stir-down ensures that the bread will have good texture.
- RISE (3)** –The dough then goes into the final rise to achieve its maximum height. Again you may hear faint clicking sounds during the rise as gentle heat is provided to keep the chamber warm.
- BAKE** –The bread is then baked for specified time depending on the **crust color** selected: **light**, **medium** or **dark**. An audible alert will sound when the bread is done and 0:00 will appear in display. If bread maker is not turned off, it will automatically go into the **keep warm** mode for up to 3 hours. When the bread is removed, turn bread maker off by holding **start/stop** button down for 4 seconds or until red light goes out.

**\*QUICK BREADS** are different from yeast breads and dough as they do not use yeast, and the batter needs only to be mixed and baked immediately. No rising is required. See “HOW TO USE QUICK BREAD SETTING” section on page 14 for more details.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their

possible causes and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<b>LOAF SIZE AND SHAPE</b>		
1. Short loaves. On average, 1 ½ lb. loaves will be about 4 to 5 inches high; 2 lb. loaves, 5½ to 6½ inches high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wheat breads will be shorter than white breads due to less gluten forming protein in whole wheat flour.</li> <li>• Not enough liquid.</li> <li>• Sugar omitted or not enough added.</li> <li>• Wrong type of flour used.</li> <li>• Not enough yeast used or too old.</li> <li>• Wrong type of yeast used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normal situation, no solution.</li> <li>• Increase liquid by 1 tablespoon.</li> <li>• Assemble ingredients as listed in recipe.</li> <li>• Do not use all-purpose flour.</li> <li>• Measure amount recommended and check freshness date on package.</li> <li>• Use correct type of yeast, especially important for bread machine/fast-rising yeasts.</li> </ul>
2. Flat loaves, no rising.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeast omitted.</li> <li>• Yeast too old.</li> <li>• Liquid too hot.</li> <li>• Too much salt added.</li> <li>• Sugar or other sweetener omitted.</li> <li>• If using timer, yeast got wet before bread making process started.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assemble ingredients as listed in recipe</li> <li>• Check expiration date.</li> <li>• Use lukewarm liquid, 80°F.</li> <li>• Use amount recommended.</li> <li>• Assemble ingredients as listed in recipe.</li> <li>• Push dry ingredients into corners of pan and make slight well in center of dry ingredients for yeast to protect it from liquids.</li> </ul>
3. Top inflated, mushroom-like in appearance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much yeast.</li> <li>• Too much sugar.</li> <li>• Too much flour.</li> <li>• Substituted bread machine/fast-rising yeast for amount given for active dry yeast.</li> <li>• Not enough salt.</li> <li>• Warm, humid weather.</li> <li>• May be caused from baking in high altitude.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce yeast by ¼ to ½ teaspoon.</li> <li>• Reduce sugar by 1 teaspoon.</li> <li>• Reduce flour by 2 to 3 tablespoons.</li> <li>• Use correct amount of bread machine/fast-rising yeast.</li> <li>• Use amount of salt recommended in recipe.</li> <li>• Reduce liquid by 1 tablespoon and reduce yeast by ¼ to ½ teaspoon.</li> <li>• Make recommended adjustment for high altitude baking by reducing yeast by ¼ teaspoon and reducing liquid by 2 to 3 teaspoons.</li> </ul>
4. Top and sides cave in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much liquid.</li> <li>• Too much yeast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce liquid by 1 tablespoon.</li> <li>• Use amount recommended in recipe.</li> </ul>
5. Gnarly, knotted top, not smooth.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough liquid.</li> <li>• Too much flour.</li> <li>• Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavor of bread.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase liquid by 1 tablespoon.</li> <li>• Measure flour accurately, leveling off measuring cup. See pages 6-7.</li> <li>• Having dough at proper condition is the key to perfect loaves. See page 4.</li> </ul>

## TROUBLESHOOTING GUIDE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
6. Collapsed while baking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• May be caused from baking in high altitude.</li><li>• Exceeding capacity of bread pan.</li><li>• Not enough salt used or omitted.</li><li>• Too much yeast or wrong type used.</li><li>• Warm, humid weather.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make recommended adjustment for high altitude baking by reducing yeast by <math>\frac{1}{4}</math> teaspoon and reducing liquid by 2 to 3 teaspoons.</li><li>• Do not use more ingredients than recommended for 2 pound loaf.</li><li>• Use amount of salt recommended in recipe.</li><li>• Measure right type of yeast accurately.</li><li>• Reduce liquid by 1 tablespoon and reduce yeast by <math>\frac{1}{4}</math> to <math>\frac{1}{2}</math> teaspoon.</li></ul>
7. Loaves uneven, shorter on one end.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Increase liquid by 1 tablespoon.</li></ul>

## BREAD TEXTURE

8. Heavy, dense texture.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Too much flour.</li><li>• Not enough yeast.</li><li>• Not enough sugar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Measure accurately, leveling off measuring cup. See pages 6-7.</li><li>• Measure right amount of recommended yeast.</li><li>• Measure accurately. See pages 6-7.</li></ul>
9. Open, coarse, holey texture.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salt omitted.</li><li>• Too much yeast.</li><li>• Too much liquid.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assemble ingredients as listed in recipe.</li><li>• Measure right amount of recommended yeast.</li><li>• Reduce liquid by 1 tablespoon.</li></ul>
10. Center of loaf is raw, not baked through.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Too much liquid.</li><li>• Power outage during operation.</li><li>• Forgot to put knead bar in pan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduce liquid by 1 tablespoon.</li><li>• If power goes out during operation for more than 10 seconds, bread maker will remain off when power is restored. You will need to remove unbaked loaf from pan and start over with fresh ingredients. If power is restored within about 10 seconds, machine will resume operation where it left off.</li><li>• Always make sure knead bar is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.</li></ul>
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sliced while too hot.</li><li>• Not using proper knife.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Allow bread to cool on rack at least 15 to 30 minutes before slicing to release steam.</li><li>• Use a good bread knife or electric knife.</li></ul>

## CRUST COLOR AND THICKNESS

12. Dark crust color/too thick	<ul style="list-style-type: none"><li>• DARK crust setting used.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use LIGHT or MEDIUM crust color setting the next time.</li></ul>
13. Loaf of bread is burned.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bread maker malfunctioning.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• See "warranty" section for service information.</li></ul>
14. Crust too light.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bread not baked long enough.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Use darker crust color setting the next time to lengthen bake time.</li></ul>

# TROUBLESHOOTING GUIDE (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
PAN PROBLEMS		
15. Knead bar cannot be removed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You must add water to bread pan and allow knead bar to soak before it can be removed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow cleaning instructions after use. You may need to twist bar slightly after soaking to loosen.</li> </ul>
16. Bread sticks to pan/difficult to shake out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Can happen over prolonged use.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wipe inside of bread pan, from ribs down, lightly with vegetable oil or solid shortening. Or, add 1 teaspoon vegetable oil to liquid in pan before adding dry ingredients. Do not use a vegetable spray as sticking can worsen. Or, let bread sit in pan 10 minutes before shaking out.</li> <li>Replacement pan may be ordered. See “warranty” section.</li> </ul>
MACHINE MECHANICS		
17. Ingredients not mixed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did not start bread maker.</li> <li>Forgot to put knead bar in pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>After programming control panel, press <b>start/stop</b> button to turn bread maker on.</li> <li>Always make sure knead bar is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.</li> </ul>
18. Burning odor noted during operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients spilled inside oven.</li> <li>Pan leaks.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn onto heating unit and cause smoke.</li> <li>Obtain a replacement. See “warranty” section.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exceeding capacity of bread pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately. See pages 6-7.</li> </ul>
19. WHOOPS! Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine has power outage protection for up to 10 seconds. If power not restored within 10 seconds, then follow guidelines below depending on what cycle machine was in when power was lost.</li> <li>If machine in knead cycle, reprogram to the same bread setting and color and turn machine back on.</li> <li>If machine in rise cycle, remove dough from pan, shape and place in greased 9x5-inch loaf pan, cover and allow to rise until doubled. Bake in preheated conventional oven at 350° for 40 to 45 minutes or until golden brown.</li> <li>If machine in bake cycle, preheat conventional oven to 350° and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.</li> </ul>	
20. Loaf of bread is burned.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread maker malfunctioning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See “warranty” section for service information.</li> </ul>

NUTRITIONAL INFORMATION

Nutritional information is based on a 1/2 inch thick slice of bread from a 2 pound loaf. Slices of bread from a 1 1/2 pound loaf will be smaller.

The following nutritional information was calculated using butter and whole milk when called for in the recipes. For less calories and total fat, you may substitute margarine for butter and low-fat milk for whole milk.

100% Whole Wheat Bread

Total Calories: 127.5 Total Fat(g): 2.0 Total Carb(g): 23.5 Total Protein(g): 4.6 Fiber(g): 3.4 Chol(mg): 3.8 Sodium(mg): 202.4

50% Whole Wheat Bread

Total Calories: 126.5 Total Fat(g): 1.9 Total Carb(g): 23.3 Total Protein(g): 4.3 Fiber(g): 2.0 Chol(mg): 3.8 Sodium(mg): 200.9

Basic Dinner Rolls/Bread Sticks

Total Calories: 115.5 Total Fat(g): 2.5 Total Carb(g): 19.8 Total Protein(g): 3.7 Fiber(g): 0.7 Chol(mg): 5.7 Sodium(mg): 146.8

Buttermilk Wheat Bread

Total Calories: 125.8 Total Fat(g): 2.1 Total Carb(g): 22.2 Total Protein(g): 4.8 Fiber(g): 2.3 Chol(mg): 4.5 Sodium(mg): 327.5

Cinnamon Oatmeal Raisin Bread

Total Calories: 145.0 Total Fat(g): 2.8 Total Carb(g): 26.0 Total Protein(g): 4.7 Fiber(g): 1.2 Chol(mg): 6.9 Sodium(mg): 207.3

Cinnamon Rolls

Total Calories: 177.3 Total Fat(g): 7.9 Total Carb(g): 22.8 Total Protein(g): 5.5 Fiber(g): 0.9 Chol(mg): 28.6 Sodium(mg): 126.2

Country White Bread

Total Calories: 133.5 Total Fat(g): 1.9 Total Carb(g): 24.5 Total Protein(g): 4.5 Fiber(g): 0.9 Chol(mg): 3.8 Sodium(mg): 199.9

Cracked Wheat

Total Calories: 133.0 Total Fat(g): 1.7 Total Carb(g): 25.3 Total Protein(g): 4.4 Fiber(g): 1.9 Chol(mg): 2.8 Sodium(mg): 297.8

Dill Bread

Total Calories: 134.2 Total Fat(g): 2.2 Total Carb(g): 24.6 Total Protein(g): 4.6 Fiber(g): 1.1 Chol(mg): 3.8 Sodium(mg): 200.5

French Bread

Total Calories: 131.0 Total Fat(g): 1.6 Total Carb(g): 24.5 Total Protein(g): 4.3 Fiber(g): 0.9 Chol(mg): 2.8 Sodium(mg): 191.7

Garlic Bread

Total Calories: 133.1 Total Fat(g): 2.2 Total Carb(g): 24.3 Total Protein(g): 4.6 Fiber(g): 0.9 Chol(mg): 3.8 Sodium(mg): 200.2

Honey Oatmeal Bread

Total Calories: 134.1 Total Fat(g): 2.0 Total Carb(g): 24.7 Total Protein(g): 4.5 Fiber(g): 1.0 Chol(mg): 3.8 Sodium(mg): 199.7

Italian Herb Bread

Total Calories: 137.3 Total Fat(g): 2.3 Total Carb(g): 24.3 Total Protein(g): 4.9 Fiber(g): 1.1 Chol(mg): 4.4 Sodium(mg): 213.7

Nut Bread

Total Calories: 161.4 Total Fat(g): 6.2 Total Carb(g): 24.1 Total Protein(g): 3.4 Fiber(g): 0.6 Chol(mg): 25.3 Sodium(mg): 221.0

Old Fashioned White Bread

Total Calories: 143.9 Total Fat(g): 2.7 Total Carb(g): 25.0 Total Protein(g): 5.0 Fiber(g): 0.9 Chol(mg): 6.7 Sodium(mg): 205.6

Pizza Dough

Total Calories: 65.7 Total Fat(g): 1.9 Total Carb(g): 10.7 Total Protein(g): 1.5 Fiber(g): 0.5 Chol(mg): 0.1 Sodium(mg): 108.8

Raisin Bread

Total Calories: 177.4 Total Fat(g): 3.4 Total Carb(g): 32.7 Total Protein(g): 5.1 Fiber(g): 1.4 Chol(mg): 3.8 Sodium(mg): 231.3

Traditional French Bread

Total Calories: 107.3 Total Fat(g): 1.2 Total Carb(g): 20.2 Total Protein(g): 3.6 Fiber(g): 0.8 Chol(mg): 1.8 Sodium(mg): 158.1

Wheat Dinner Rolls

Total Calories: 105.3 Total Fat(g): 2.5 Total Carb(g): 18.1 Total Protein(g): 3.7 Fiber(g): 1.6 Chol(mg): 5.7 Sodium(mg): 147.3

Whole Wheat Pizza Dough

Total Calories: 64.6 Total Fat(g): 1.1 Total Carb(g): 11.5 Total Protein(g): 2.3 Fiber(g): 1.9 Chol(mg): 0 Sodium(mg): 61.9

## BASIC OR SWEET BREAD SETTINGS

- The recipes in this section can be made at the **basic** or **sweet** bread settings. The **time delay** can be used with the recipes with the @symbol.
- Active dry, bread machine or fast rising yeast may be used in the recipes. Use the recommended amount for the type of yeast being used. Bread machine and fast rising yeast are interchangeable. ALWAYS make a well in center of dry ingredients for the yeast. This is especially important when using the **time delay** to prevent the yeast from becoming wet before the bread making process begins.
- Use **LUKEWARM** water, about 80°F, to activate the yeast for best results. **DO NOT USE HOT WATER**, above 100°F, as this can affect the yeast.
- **MILK MUST BE WARMED** to about 80°F, in order to activate the yeast for best results. **DO NOT USE MILK DIRECTLY FROM THE REFRIGERATOR**. Gently warm milk in microwave at low power or in a pan on top of range over low heat, using a thermometer to measure correct temperature. **DO NOT OVER-HEAT MILK**, above 100°F, as this can affect the yeast. Allow to cool if too hot or add a little cold milk to cool it off.
- If cold butter or margarine is used, cut into four (4) pieces, placing in bottom of pan with liquid for faster blending.
- Start with **medium** crust color setting the first time you make a loaf. Make a comment at the bottom of each recipe if you wish to use the **light** or **dark** crust color setting the next time you prepare the recipe.
- An audible alert will sound during the **knead** cycle to let you know when to add ingredients if recipe recommends doing so. This will prevent these added ingredients from becoming overmixed or crushed. Simply open cover when alert sounds and add the ingredients. Close cover. **Do not turn bread maker off when adding ingredients**. If you are not adding ingredients, simply ignore this alert.
- If bread maker labors during the kneading period, the dough is too dry. Add one (1) teaspoon warm water at a time until the dough softens. **Do not add too much extra water as this can cause the bread to collapse or be underbaked**. The bread dough should be soft and a bit sticky to the touch after kneading. See “SPECIAL NOTES ON FLOUR” section for more details on page 4.

--- OLD FASHIONED WHITE BREAD ---

Made with milk for a tender crust and fine texture. Bread just like Grandma used to make that now you can make, too!

1 1/2 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
10 ounces (1 1/4 cups)	MILK, 80°F	12 ounces (1 1/2 cups)
2 tablespoons	BUTTER or MARGARINE	2 tablespoons
3 1/3 cups	BREAD FLOUR	4 cups
1 1/2 tablespoons	SUGAR	2 tablespoons
1 1/2 teaspoons	SALT	1 3/4 teaspoons
1 3/4 teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 1/2 teaspoons	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1 3/4 teaspoons

**FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE**

**BREAD SELECT SETTING TO USE:**  
basic

**1** Add liquid ingredients and butter to pan.

**2** Add all dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners.

**3** Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

**4** Program for recommended bread select setting and desired crust color. Program time delay if being used. Turn bread maker on. When done, turn off, unlock pan and remove with oven mitts. Shake bread out of pan and cool on rack before slicing.

--- HONEY OATMEAL BREAD --- ①

Use old-fashioned or quick cooking oats in this recipe, but do not use instant oatmeal. A very light textured bread with a crispy crust. A good, all-purpose bread.

1 1/2 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
9 ounces (1 cup + 2 Tbsp.)	WATER, 80°F	11 1/2 ounces (1 1/4 cups + 3 Tbsp.)
2 tablespoons	HONEY	2 tablespoons
2 tablespoons	BUTTER or MARGARINE	2 tablespoons
2 1/4 cups	BREAD FLOUR	3 1/4 cups
1 cup	OATS, quick or old-fashioned	1 cup
2 tablespoons	DRY MILK	2 tablespoons
1 1/2 teaspoons	SALT	1 3/4 teaspoons
1 3/4 teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 1/2 teaspoons	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1 3/4 teaspoons

### ... DILL BREAD ... <sup>Ⓣ</sup>

A very light textured bread with a hint of dill. Serve with soups, salads or as a warm loaf with dinner.

<b>1 1/2 Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>2 Pound Loaf</b>
10 ounces (1 1/4 cups)	<b>WATER, 80°F</b>	11 1/2 ounces (1 1/4 cups + 3 Tbsp.)
2 tablespoons	<b>BUTTER or MARGARINE</b>	2 tablespoons
3 1/3 cups	<b>BREAD FLOUR</b>	4 cups
1 1/2 tablespoons	<b>SUGAR</b>	2 tablespoons
1 1/2 teaspoons	<b>SALT</b>	1 3/4 teaspoons
1 tablespoon	<b>DILL WEED</b>	1-1 1/2 tablespoons
2 tablespoons	<b>DRY MILK</b>	2 tablespoons
1 3/4 teaspoons	<b>ACTIVE DRY YEAST</b>	2 teaspoons
—or—	<b>—or—</b>	—or—
1 1/2 teaspoons	<b>BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST</b>	1 3/4 teaspoons

**FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE**

**BREAD SELECT SETTING TO USE:**  
basic

- 1** Add liquid ingredients and butter to pan.
- 2** Add all dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners.
- 3** Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

- 4** Program for recommended **bread select** setting and desired **crust color**. Program **time delay** if being used. Turn bread maker on. When done, turn off, unlock pan and remove with oven mitts. Shake bread out of pan and cool on rack before slicing.

### ... GARLIC BREAD ...

Smells wonderful while baking. Serve warm with your favorite Italian pasta dish.

<b>1½ Pound Loaf</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>2 Pound Loaf</b>
10 ounces (1¼ cups)	<b>WATER, 80°F</b>	11½ ounces (1¼ cups + 3 Tbsp.)
2 tablespoons	<b>BUTTER or MARGARINE</b>	2 tablespoons
3⅓ cups	<b>BREAD FLOUR</b>	4 cups
2 tablespoons	<b>DRY MILK</b>	2 tablespoons
1 tablespoon	<b>DRIED PARSLEY FLAKES</b>	1½ tablespoons
1½ tablespoons	<b>SUGAR</b>	2 tablespoons
1½ teaspoons	<b>SALT</b>	1¾ teaspoons
½ teaspoon	<b>GARLIC POWDER</b>	½-¾ teaspoon
1¾ teaspoons	<b>ACTIVE DRY YEAST</b>	2 teaspoons
—or—	<b>—or—</b>	—or—
1½ teaspoons	<b>BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST</b>	1¾ teaspoons



--- FRENCH BREAD --- ①

Crusty on the outside, chewy on the inside. Just the way it should be!

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
10 ounces (1¼ cups)	WATER, 80°F	11½ ounces (1¼ cups + 3 Tbsp.)
1 tablespoon	BUTTER or MARGARINE	1 tablespoon
½ tablespoon	OLIVE or VEGETABLE OIL	1 tablespoon
3⅓ cups	BREAD FLOUR	4 cups
1 tablespoon	SUGAR	1½ tablespoons
1½ teaspoons	SALT	1¾ teaspoons
1¾ teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1½ teaspoons	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1¾ teaspoons

TIP: For thicker, chewier crust, use **medium** or **dark** crust color setting.

**FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE**

**BREAD SELECT SETTING TO USE:**  
basic

**1** Add liquid ingredients and butter to pan.

**2** Add dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners.

**3** Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

**4** Program for recommended **bread select** setting and desired **crust color**. Program **time delay** if being used. Turn bread maker on. When done, turn off, unlock pan and remove with oven mitts. Shake bread out of pan and cool on rack before slicing.

--- ITALIAN HERB BREAD --- ①

Grated Parmesan cheese and Italian seasoning add a little zing to Italian bread. Serve as a warm loaf with your favorite Italian dish, or slice it thick, butter and toast or grill to brown.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
10 ounces (1¼ cups)	WATER, 80°F	11½ ounces (1¼ cups + 3 Tbsp.)
2 tablespoons	BUTTER or MARGARINE	2 tablespoons
3⅓ cups	BREAD FLOUR	4 cups
2 tablespoons	GRATED PARMESAN CHEESE	3 tablespoons
1 tablespoon	DRY MILK	1½ tablespoons
1 tablespoon	SUGAR	1½ tablespoons
2 teaspoons	ITALIAN SEASONING	2½ teaspoons
1½ teaspoons	SALT	1¾ teaspoons
1¾ teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1½ teaspoons	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	1¾ teaspoons

TIP: For thicker, chewier crust, use **medium** or **dark** crust color setting.

Ⓓ

to start the day.

$\frac{3}{4}$  cup

**sweet**

- 1** Add liquid ingredients and butter to pan.

knead cycle. When done, turn off, unlock pan and remove with oven mitts. Shake bread out of pan and cool on rack before slicing.

**\*\*SPECIAL TIP:** To make raisin bread overnight or without being present to add the raisins and nuts, follow Steps 1-3 above. Then place raisins and nuts around the outside edge of pan, on top of dry ingredients, **away** from the yeast. Do not add raisins to the water in pan as the raisins will absorb too much liquid and a poor loaf of bread will be obtained. Continue with Step 4.

## --- CINNAMON OATMEAL RAISIN BREAD ---

A different twist to conventional raisin bread with the addition of oats. Use either old-fashioned or quick cooking oats, not instant oatmeal.

10 ounces (1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> cups)

## WHOLE WHEAT BREAD SETTING

- The recipes in this section can be made at the **whole wheat** bread setting. The **time delay** can be used with the recipes with the Ⓢ symbol.

- Active dry, bread machine or fast rising yeast may be used in the recipes. Use the recommended amount for the type of yeast being used. Bread machine and fast rising yeast are interchangeable. **ALWAYS** make a well in center of dry ingredients for the yeast. This is especially important when using the **time delay** to prevent the yeast from becoming wet before the bread making process begins.

- Use **LUKEWARM** water, about 80°F, to activate the yeast for best results. **DO NOT USE HOT WATER**, above 100°F, as this can affect the yeast.

- **MILK MUST BE WARMED** to about 80°F, in order to activate the yeast for best results. **DO NOT USE MILK DIRECTLY FROM THE REFRIGERATOR**. Gently warm milk in microwave at low power or in a pan on top of range over low heat, using a thermometer to measure correct temperature. **DO NOT OVER-HEAT MILK**, above 100°F, as this can affect the yeast. Allow to cool if too hot or add a little cold milk to cool it off.

- If cold butter or margarine is used, cut into four (4) pieces, placing in bottom of pan with liquid for faster blending.

- Start with **medium** crust color setting the first time you make a loaf. Make a comment at the bottom of each recipe if you wish to use the **light** or **dark** crust color setting the next time you prepare the recipe.

- Recipes containing 50% or more whole grain flour, grains or cereals will benefit from the longer kneading time at the **whole wheat** setting. If the bread collapses during the bake cycle, especially when using 100% whole grain flours,

add 1 or 1½ tablespoons vital wheat gluten to the recipe the next time for the respective loaf size, or add one (1) large egg, reducing the recommended amount of liquid by two (2) ounces. Egg will add protein for better structure; vital gluten also adds protein for better structure and is available at most health food stores. Watch the dough during the knead cycle to see if any minor adjustment in liquid or flour is needed.

- Whole grain breads are typically shorter in height and denser in texture than breads made with bread flour.

- Stone-ground wheat flour is coarser than the steel-ground wheat flour and as a result, breads made with stone-ground flour will be shorter. You may want to add vital gluten to the dry ingredients if using stone-ground whole wheat flour or other stone or coarse ground flours for best results. Add 1 tablespoon for the 1½ pound loaf; 1½ tablespoons for the 2 pound loaf.

- If bread maker labors during the kneading period, the dough is too dry. Add one (1) teaspoon warm water at a time until the dough softens. **Do not add too much extra water as this can cause the bread to collapse or be underbaked.** The bread dough should be soft and a bit sticky to the touch after kneading. See “SPECIAL NOTES ON FLOUR” section for more details on page 4.

- An audible alert will sound during the knead cycle to let you know when to add ingredients if recipe recommends doing so. This will prevent these added ingredients from becoming overmixed or crushed. Simply open cover when alert sounds and add the ingredients. Close cover. **Do not turn bread maker off when adding ingredients.** If you are not adding ingredients, simply ignore the alert.

# --- 100% WHOLE WHEAT BREAD ---

A dense bread, packed with fiber since all whole wheat flour is used. Longer kneading cycle at wheat setting will provide great results. If bread collapses during the baking period, add 1 or 1½ tablespoons vital wheat gluten to recipe for respective loaf size to prevent this from happening. Vital wheat gluten can be found in most health food stores.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
9 ounces (1 cup + 2 Tbsp.)	<b>WATER, 80°F</b>	11 ounces (1¼ cups + 2 Tbsp.)
1	<b>EGG, large</b>	1
1 tablespoon	<b>MOLASSES</b>	1 tablespoon
1 tablespoon	<b>HONEY</b>	2 tablespoons
2 tablespoons	<b>BUTTER OR MARGARINE</b>	2 tablespoons
3⅓ cups	<b>WHOLE WHEAT FLOUR</b>	4¼ cups
2 tablespoons	<b>DRY MILK</b>	2 tablespoons
1½ teaspoons	<b>SALT</b>	1¾ teaspoons
1¾ teaspoons	<b>ACTIVE DRY YEAST</b>	2 teaspoons
—or—	<b>—or—</b>	—or—
1½ teaspoons	<b>BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST</b>	1¾ teaspoons

## FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE

**BREAD SELECT SETTING TO USE:**  
**whole wheat**

**1** Add liquid ingredients and butter to pan.

**2** Add all dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into the corners.

**3** Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

**4** Program for **whole wheat** and desired **crust color**. Program **time delay** if being used. Turn bread maker on. When done, turn off, unlock pan and remove with oven mitts. Shake bread out of pan and cool on rack before slicing.

# --- 50% WHOLE WHEAT BREAD --- Ⓟ

For those that like a lighter textured wheat bread, this is the recipe for you. Contains equal amounts of bread and whole wheat flour.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
10 ounces (1¼ cups)	<b>WATER, 80°F</b>	12 ounces (1½ cups)
1 tablespoon	<b>HONEY</b>	1½ tablespoons
2 tablespoons	<b>BUTTER or MARGARINE</b>	2 tablespoons
1⅔ cups	<b>BREAD FLOUR</b>	2 cups
1⅔ cups	<b>WHOLE WHEAT FLOUR</b>	2 cups
2 tablespoons	<b>BROWN SUGAR, packed</b>	2 tablespoons
2 tablespoons	<b>DRY MILK</b>	2 tablespoons
1½ teaspoons	<b>SALT</b>	1¾ teaspoons
1¾ teaspoons	<b>ACTIVE DRY YEAST</b>	2 teaspoons
—or—	<b>—or—</b>	—or—
1½ teaspoons	<b>BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST</b>	1¾ teaspoons

# **--- CRACKED WHEAT BREAD ---**

The addition of cracked wheat to this recipe adds a little crunch and, of course, more fiber. A light, yet hearty and satisfying bread.

1 1/2 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
9 ounces (1 cup + 2 Tbsp.)	<b>WATER, 80°F</b>	12 ounces (1 1/2 cups)
2 tablespoons	<b>BUTTER or MARGARINE</b>	2 tablespoons
1 3/4 cups	<b>BREAD FLOUR</b>	2 2/3 cups
1 cup	<b>WHOLE WHEAT FLOUR</b>	1 1/3 cups
1/2 cup	<b>CRACKED WHEAT CEREAL</b>	2/3 cup
2 tablespoons	<b>BROWN SUGAR, packed</b>	2 1/2 tablespoons
1 1/2 teaspoons	<b>SALT</b>	1 3/4 teaspoons
1 3/4 teaspoons	<b>ACTIVE DRY YEAST</b>	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 1/2 teaspoons	<b>BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST</b>	1 3/4 teaspoons

## **FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE**

**BREAD SELECT SETTING TO USE:**  
**whole wheat**

**1** Add liquid ingredients and butter to pan.

**2** Add all dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners.

**3** Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

**4** Program for **whole wheat** and desired **crust color**. Program **time delay** if being used. Turn bread maker on. When done, turn off, unlock pan and remove with oven mitts. Shake bread out of pan and cool on rack before slicing.

# **--- BUTTERMILK WHEAT BREAD ---**

A moist, light textured wheat bread that's sure to please. A great bread for sandwiches.

1 1/2 Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
11 1/2 ounces (1 1/4 cups + 3 Tbsp.)	<b>BUTTERMILK, 80°F</b>	13 1/2 ounces (1 1/2 cups + 3 Tbsp.)
2 tablespoons	<b>BUTTER or MARGARINE</b>	2 tablespoons
2 cups	<b>WHOLE WHEAT FLOUR</b>	2 2/3 cups
1 1/4 cups	<b>BREAD FLOUR</b>	1 1/3 cups
2 tablespoons	<b>BROWN SUGAR, packed</b>	2 1/2 tablespoons
1 1/2 teaspoons	<b>SALT</b>	1 3/4 teaspoons
1/4 teaspoon	<b>BAKING SODA</b>	1/2 teaspoon
1 3/4 teaspoons	<b>ACTIVE DRY YEAST</b>	2 teaspoons
—or—	—or—	—or—
1 1/2 teaspoons	<b>BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST</b>	1 3/4 teaspoons

## DOUGH SETTING

- The recipes in this section can be made at the **dough** setting. The **dough** setting will prepare the dough for you by kneading it and then letting it rise about 55 minutes before being stirred down by the knead bar. You then remove the dough from the pan, shape as desired and let it rise at room temperature before baking in your own oven.

- The **time delay** can be used with recipes with the Ⓢ symbol. The **crust color** button cannot be activated at the **dough** setting as it does not apply to making dough.

- Active dry, bread machine or fast rising yeast may be used in the recipes. Use the recommended amount for the type of yeast being used. Bread machine and fast rising yeast are interchangeable. ALWAYS make a well in center of dry ingredients for the yeast. This is especially important when using the **time delay** to prevent the yeast from becoming wet before the dough making process begins.

- Use **LUKEWARM** water, about 80°F, to activate the yeast for best results. **DO NOT USE HOT WATER**, above 100°F, as this can affect the yeast.

- **MILK MUST BE WARMED** to about 80°F, in order to activate the yeast for best results. **DO NOT USE MILK DIRECTLY FROM THE REFRIGERATOR**. Gently warm milk in microwave at low power or in a pan on top of range over low heat, using a thermometer to measure correct temperature. **DO NOT OVER-HEAT MILK**, above 100°F, as this can affect the yeast. Allow to cool if too hot or add a little cold milk to cool it off.

- If cold butter or margarine is used, cut into four (4) pieces, placing in bottom of pan with liquid for faster blending.

- An audible alert will sound during the knead cycle to let you know when to add ingredients if recipe recommends doing so. This will prevent these added ingredients, such as raisins and nuts, from being overmixed or crushed. Simply open cover when alert sounds and add the

ingredients. Close cover. **Do not turn bread maker off when adding ingredients**. If you are not adding ingredients, simply ignore this alert.

- Make sure to remove the dough from pan after completion of cycle. An audible alert will sound and the machine will automatically turn off when the **dough** cycle is complete. If the dough is left inside the machine, it will continue to rise and could overrise if left inside long enough, possibly flowing into the oven chamber.

- Most of your favorite yeast dough recipes can be prepared in your bread maker at the **dough** setting, however, do not exceed four (4) cups of flour as the dough may not be kneaded properly. Some minor adjustment may be needed during the knead period for proper condition of the dough. See “SPECIAL NOTES ON FLOUR” section for details on making minor adjustments to the dough during the kneading period on page 4.

- If bread maker labors during the kneading period, the dough is too dry. Add one (1) teaspoon warm water at a time until dough softens. Do not add too much extra water as the dough can get too sticky. The dough should be soft to the touch after kneading.

- Dough can be refrigerated up to three (3) to four (4) days for later use if desired. Simply remove dough from pan and place into an oiled bowl, turn dough over to oil top and cover tightly. Or, put dough into an oiled plastic bag and seal. Check dough daily and punch down if needed. When ready to use, shape, rise and bake as recipe directs.

- To freeze dough, shape as recipe directs and wrap tightly. Dough can be frozen for up to one month. When ready to use, remove from freezer and thaw in refrigerator or at room temperature. Keep covered to prevent the dough from drying out. Once thawed, allow dough to rise until doubled in size, then bake as directed.

--- BASIC DINNER ROLLS/BREAD STICKS --- ①

Make this basic dough and shape into your favorite dinner rolls, such as cloverleaf, crescent and parker or even bread sticks for fun! Makes between 2 and 3 dozen rolls depending on shape made. Freeze any left-over rolls for another time.

INGREDIENTS

8 ounces (1 cup)  
3 tablespoons  
3 cups  
3 1/2 tablespoons  
2 tablespoons  
1 teaspoon  
2 teaspoons  
—or—  
1 1/2 teaspoons

WATER, 80°F  
BUTTER or MARGARINE  
BREAD FLOUR  
SUGAR  
DRY MILK  
SALT  
ACTIVE DRY YEAST  
—or—  
BREAD MACHINE/  
FAST RISE YEAST  
SOFTENED BUTTER or  
SLIGHTLY BEATEN  
EGG WHITE

See next page  
for shaping  
directions.

BREAD SELECT SETTING TO USE:  
dough

- 1 Add water and butter to pan.
- 2 Add all dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners.
- 3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

4 Program for **dough**. Program time delay if being used. Start bread maker. When done, unlock pan from bread maker. Place dough onto floured surface. Let rest 15 minutes.

5 Finish as desired, following shaping directions on page 31. Place on greased baking pans or sheets, cover and let rise in warm, draft-free place until double in size, about 45 minutes to 1 hour. Brush with butter or slightly beaten egg white and bake in preheated 350°F oven for 15 to 20 minutes or until golden brown. Serve warm.

--- WHEAT DINNER ROLLS --- ①

Recipe combines whole wheat and bread flour for a light textured, yet hearty dinner roll that's sure to please. Shape in cloverleaf or four-leaf clover rolls. Makes 1 1/2 dozen.

INGREDIENTS

8 1/2 ounces (1 cup + 1 Tbsp.)  
3 tablespoons  
1 1/2 cups  
1 1/2 cups  
3 1/2 tablespoons  
2 tablespoons  
1 teaspoon  
2 teaspoons  
—or—  
1 1/2 teaspoons

WATER, 80°F  
BUTTER or MARGARINE  
BREAD FLOUR  
WHOLE WHEAT FLOUR  
BROWN SUGAR, packed  
DRY MILK  
SALT  
ACTIVE DRY YEAST  
—or—  
BREAD MACHINE/  
FAST RISE YEAST  
SOFTENED BUTTER or  
MARGARINE

See next page  
for shaping  
directions.

## HOW TO SHAPE DINNER ROLLS USING BASIC AND WHEAT DOUGH RECIPES

### FOR CRESCENT ROLLS:

Divide dough into 4 equal pieces.

Roll each piece into a circle  $\frac{1}{4}$ -inch thick.

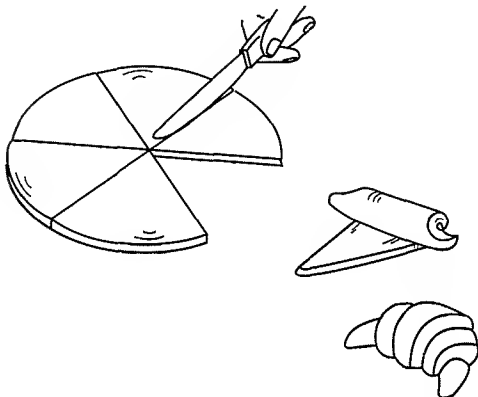
**1** Cut each circle into 6 pie shaped wedges.

**2** Roll each wedge from wide end to narrow tip.

**3** Curve ends to form crescent.

Place on greased cookie sheets, about 1-inch apart. Cover and let rise until double in size.

Makes 2 dozen.



### FOR PARKER HOUSE ROLLS:

Roll dough into a circle  $\frac{1}{4}$ -inch thick.

**1** Cut dough into 3-inch circles using biscuit cutter. Brush with softened butter.

**2** Crease each biscuit through center with handle of wooden spoon.

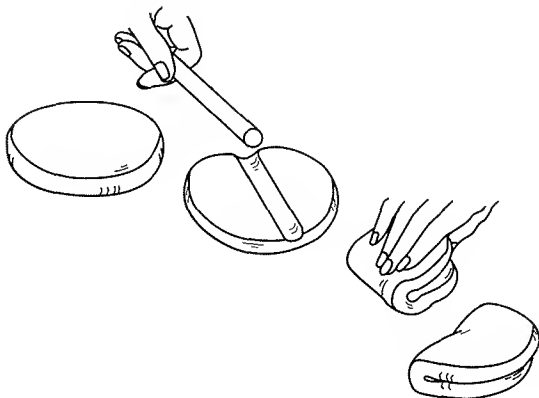
**3** Fold biscuits over so top half overlaps bottom slightly.

Place close together in a greased 13 x 9 pan and a 9 x 9 inch pan.

Brush with softened butter.

Cover and let rise until double in size.

Makes about 3 dozen.



### FOR CLOVERLEAF ROLLS:

Divide dough into 54 equal sized pieces.

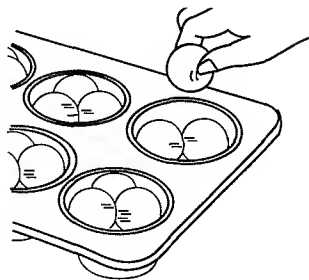
Roll each piece into a ball.

**1** Place 3 balls into a greased muffin cup.

**2** Brush with softened butter.

Cover and let rise until double in size.

Makes 1  $\frac{1}{2}$  dozen.



### FOR FOUR-LEAF CLOVER ROLLS:

Roll dough into a rectangle,  $\frac{1}{2}$ -inch thick.

Cut dough into 18 equal sized pieces.

**1** Shape each piece into a ball.

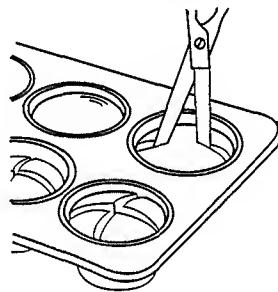
Place each ball into a greased muffin cup.

**2** With scissors, snip each ball completely into quarters.

**3** Brush with softened butter.

Cover and let rise until double in size.

Makes 1  $\frac{1}{2}$  dozen.



### FOR BREAD STICKS:

Divide dough into 4 equal pieces.

Divide each piece into 6 portions.

**1** Roll each piece into a rope 8 inches long.

Place onto greased cookie sheets, 1-inch apart.

**2** Brush with egg white/water mixture and sprinkle with sesame seeds, poppy seeds, garlic salt, grated Parmesan cheese or other topping. Cover and let rise until double in size. For drier breadsticks, reduce oven temperature to 300°F after 10 minutes of baking and bake 25 to 30 minutes longer. Makes 2 dozen.



--- PIZZA DOUGH --- ①

The single crust recipe will make enough dough for a 12- to 14-inch pizza. Crust will be thicker in a 12-inch pan, thinner in a 14-inch pan, or use a large cookie sheet. The double crust recipe will make enough dough for two 12- or 14-inch pizzas, again, the crust will be thicker in the smaller pan, or use two cookie sheets. Top pizza with your favorite sauce and toppings.

Single Crust	INGREDIENTS	Double Crust
7 ounces (¾ cup + 2 Tbsp.)	WATER, 80°F	10½ ounces (1¼ cups + 1 Tbsp.)
2 tablespoons	VEGETABLE OIL	4 tablespoons
2½ cups	ALL PURPOSE FLOUR	4 cups
½ teaspoon	SUGAR	1 teaspoon
½ teaspoon	SALT	1 teaspoon
2 teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2¼ teaspoons
—or—	—or—	—or—
1½ teaspoons	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	2 teaspoons
6 to 8 ounces	PIZZA SAUCE	12 to 16 ounces
	FAVORITE MEAT, TOPPINGS and CHEESE	

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS FOR BOTH RECIPES ON THIS PAGE

<b>BREAD SELECT SETTING TO USE:</b> <b>dough</b>	unlock pan from bread maker. Place dough onto floured surface. Knead about 1 minute, then let rest 15 minutes.
<b>1</b> Add liquid ingredients to pan.	<b>5</b> Roll dough out to fit 12- or 14-inch pizza pan. Place dough into greased pan which has been sprinkled with cornmeal. Press dough into pan, forming an edge. Let dough rise in warm, draft-free place for 20 to 25 minutes.
<b>2</b> Add dry ingredients, except yeast, to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners.	<b>6</b> Spread pizza sauce evenly over crust, then top with favorite meat, toppings and shredded cheese. Bake in preheated 425°F oven for 20 to 25 minutes or until nicely browned on top. Let rest 5 minutes before cutting.
<b>3</b> Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.	
<b>4</b> Program for <b>dough</b> . Program <b>time delay</b> if being used. Start bread maker. When done,	

--- WHOLE WHEAT PIZZA DOUGH --- ①

This recipe uses all wheat flour for a heartier pizza crust. The single crust recipe will make enough dough for a 12- or 14-inch pizza; the double crust recipe will make two 12- or 14-inch pizzas. Cookie sheets can also be used.

Single Crust	INGREDIENTS	Double Crust
8½ ounces (1 cup + 1 Tbsp.)	WATER, 80°F	13 ounces (1½ cups + 2 Tbsp.)
1 tablespoon	VEGETABLE OIL	2 tablespoons
2½ cups	WHOLE WHEAT FLOUR	4 cups
½ teaspoon	SUGAR	1 teaspoon
½ teaspoon	SALT	1 teaspoon
2 teaspoons	ACTIVE DRY YEAST	2¼ teaspoons
—or—	—or—	—or—
1½ teaspoons	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST	2 teaspoons
6 to 8 ounces	PIZZA SAUCE	12 to 16 ounces
	FAVORITE MEAT, TOPPINGS and CHEESE	

## --- TRADITIONAL FRENCH BREAD --- (T)

Shape dough into a traditional shaped loaf and bake in your own oven. Makes 1 large loaf.

### INGREDIENTS

10 ounces (1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> cups)

1 tablespoon

3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> cups

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> teaspoons

1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> teaspoons

2 teaspoons

—or—

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> teaspoons

1

1 teaspoon

**WATER, 80°F**

**BUTTER or MARGARINE**

**BREAD FLOUR**

**SUGAR**

**SALT**

**ACTIVE DRY YEAST**

—or—

**BREAD MACHINE/**

**FAST RISE YEAST**

**EGG WHITE, slightly beaten**

**WATER**

**POPPY or SESAME**

**SEEDS for garnish**

### BREAD SELECT SETTING TO USE: dough

**1** Add water and butter to pan.

**2** Add bread flour, sugar and salt to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners.

**3** Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.

**4** Program for **dough**. Program **time delay** if being used. Start bread maker. When done, unlock pan from bread maker. Place dough onto floured surface. Let rest 15 minutes.

**5** Roll dough into a 15 x 12-inch rectangle. Roll up tightly from long side, seal and taper ends. Place seam side down on greased baking sheet sprinkled with cornmeal. Cover and let rise in warm, draft-free place for 45 to 55 minutes or until nearly double in size. With sharp knife, make 3 or 4 ¼-inch deep diagonal cuts on top of loaf. Combine egg white with water and brush mixture on top of loaf. Sprinkle with poppy or sesame seeds if desired or leave plain.

**6** Bake in preheated 375°F oven for 40 minutes or until golden brown. Cool slightly before slicing.

No one can resist these taste-tempting rolls, especially when warm from the oven. Can be made the night before, refrigerated and then baked in the morning if desired. Just let rolls sit at room temperature at least 30 minutes before baking. Makes 12 large rolls.

## INGREDIENTS

8 ounces (1 cup)	MILK, 80°F
1	EGG, large
4 tablespoons	BUTTER or MARGARINE
3 1/3 cups	BREAD FLOUR
3 tablespoons	SUGAR
1/2 teaspoon	SALT
2 teaspoons	ACTIVE DRY YEAST
—or—	—or—
1 1/2 teaspoons	BREAD MACHINE/ FAST RISE YEAST

## FILLING:

1/4 cup	BUTTER or MARGARINE, melted
1/4 cup	SUGAR
2 teaspoons	GROUND CINNAMON
1/2 teaspoon	GROUND NUTMEG, optional
1/3 cup	CHOPPED NUTS

## BREAD SELECT SETTING TO USE: dough

- 1 Add milk, egg and butter to pan.
- 2 Add bread flour, 3 tablespoons sugar and salt to pan. Tap pan to settle dry ingredients, then level ingredients, pushing some of the mixture into corners.
- 3 Make a well in center of dry ingredients; add yeast. Lock pan into bread maker.
- 4 Program for **dough**. Start bread maker. When done, unlock pan from bread maker. Place dough on floured surface. Knead dough about 1 minute, then let rest 15 minutes.
- 5 Roll dough into a rectangle, about 15 x 10 inches. Spread 1/4 cup melted butter over dough to within 1 inch of edges. Then sprinkle 1/4 cup sugar, the cinnamon, nutmeg and chopped nuts

evenly over dough. See Diagram 1. Roll dough up tightly on long side. Press edges to seal and form into a 12-inch long, evenly shaped roll. See Diagram 2. With a knife or 8-inch long piece of thread or dental floss, cut roll into 1-inch pieces. See Diagram 3. (If using thread or dental floss, slide under roll and criss-cross ends to cut neatly through dough.) Place rolls into a greased 13 x 9-inch baking pan. See Diagram 4. Cover and let rise in warm, draft-free place until double in size, about 30 to 45 minutes.

- 6 Bake in preheated 375°F oven for 20 to 25 minutes or until golden brown. Cool in pan on rack for 10 to 15 minutes, then drizzle with powdered sugar icing made by combining 1 cup powdered sugar with 1 to 2 tablespoons milk and 1/2 teaspoon vanilla. Blend until smooth. If too thin or thick, add more powdered sugar or milk, respectively, until desired consistency is reached. Cut apart and remove from pan.

Diagram 1

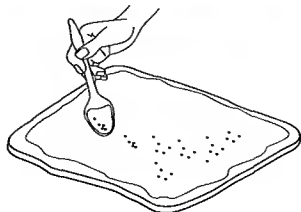


Diagram 2

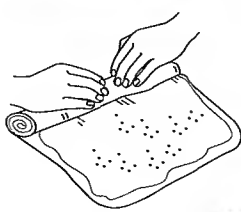


Diagram 3

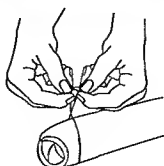
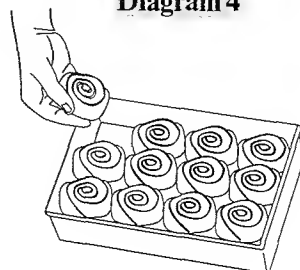


Diagram 4



## QUICK BREAD SETTING

- The recipes in this section can be made at the **quick bread** setting. This setting is unique as it simply mixes the ingredients for seven (7) minutes, then immediately goes into the **bake** cycle. No yeast is used in these breads, therefore, no rise periods are needed.
- Never attempt to make quick breads at a setting other than Quick Bread as poor results will be obtained.
- Scratch recipes and packaged quick bread mixes can be prepared, plus you can adapt your own favorite quick bread recipes following the guidelines given in this section.
- The **time delay** cannot be used with the **quick bread** setting as eggs are used which can spoil when left at room temperature for several hours. The **crust color** button cannot be activated at the **quick bread** setting, nor can the **keep warm** cycle be utilized as these do not apply to quick breads.
- Use *all purpose flour*, not bread flour, in these recipes for best results.
- Always be sure to generously grease the inside of pan and knead bar with solid vegetable shortening to ensure good release of the bread after baking. If this is not done, the bread will stick. We do not recommend the use of vegetable cooking sprays to grease the pan as it can leave a residue which can cause future sticking problems.
- Always use room temperature, softened butter or margarine to ensure even blending during the mix cycle. Also, cut the butter or margarine into small pieces for even blending. If using solid vegetable shortening, it too should be cut into small pieces for even blending. If refrigerated butter or margarine is used, it will not be blended into the mixture during the brief mix cycle.
- Always beat egg(s) slightly before adding to pan to ensure thorough mixing.
- After two to three minutes of mixing, scrape sides of pan with a rubber scraper to clean off any flour residue, otherwise a flour ring will be left. Do not turn bread maker off or unlock or remove pan to scrape sides during mixing, simply scrape sides while machine is mixing.
- After the mix cycle is complete, the bread maker will go into the **bake** cycle for a total of 1 hour, 53 minutes to accommodate the different types of quick breads that can be made. Audible alerts will sound after 63 minutes of baking and every 10 minutes thereafter as a reminder to check the doneness of the bread. The time will count down in display so you always know how much time remains in the **bake** cycle. You may also wish to set a separate timer to ensure that you check for doneness at the appropriate time. It is best to set a timer for the minimum baking time given in the recipe being made to prevent overbaking. Check for doneness by opening the cover and inserting a toothpick in the center of the crack that forms on the bread. The toothpick should come out clean when done. If it comes out wet, continue baking, checking it every 5 to 10 minutes, until done.
- After bread is done, turn bread maker off, unlock pan and remove with oven mitts. *Allow pan containing bread to cool on rack for time directed before removing.* If not allowed to cool in pan, bread will stick. You may wish to run a smooth edged spatula around the edge of bread before removing to ensure complete release. After bread is removed from pan, allow to cool before slicing.

## --- NUT BREAD ---

This is the master recipe of which variations can be created as provided below. Always make sure to grease the inside of pan and knead bar with shortening before adding ingredients and allow bread to cool in pan on rack for at least 15 minutes to ensure good release.

### INGREDIENTS

4 tablespoons	VEGETABLE OIL
6 ounces ( $\frac{3}{4}$ cup)	MILK
2	EGGS, large, slightly beaten
$\frac{1}{2}$ cup	CHOPPED NUTS
2 cups	ALL PURPOSE FLOUR
$\frac{3}{4}$ cup	SUGAR
1 teaspoon	BAKING POWDER
$\frac{1}{2}$ teaspoon	BAKING SODA
$\frac{1}{2}$ teaspoon	SALT

### BREAD SELECT SETTING TO USE: quick bread

**1** Grease inside of pan and knead bar generously with vegetable shortening.

**2** Add all ingredients in order listed above to pan. Lock pan into bread maker.

**3** Program for **quick bread**. Turn bread maker on. The ingredients will be mixed and then the bread will be baked. During the mixing period, use a rubber scraper to clean off flour from sides of pan. Do not remove pan to scrape sides, leave pan locked in place when scraping flour off sides.

**4** Bake 70 to 80 minutes or until done. Set a separate timer for minimum baking time, or use alerts that sound after 63 minutes of baking. The oven will stay on for a total of 1 hour, 53 minutes. Check doneness by inserting toothpick in center of crack. Toothpick should come out clean.

**5** When done, turn off, and remove pan using oven mitts. Allow bread to cool in pan on rack at least 15 minutes before attempting to remove. You may wish to run a smooth edged plastic spatula around edge of bread to help loosen from pan before removing. Cool completely on rack before slicing.

### NUT BREAD FLAVOR VARIATIONS:

#### • Banana Nut:

Replace vegetable oil with  $\frac{1}{2}$  cup softened butter or margarine, cut into small pieces for thorough blending; eliminate milk; add  $1\frac{1}{4}$  cups mashed ripe banana (about 2 medium size bananas).

#### • Cherry Pecan:

Reduce milk to  $\frac{1}{2}$  cup; use chopped pecans for chopped nuts; add  $\frac{1}{2}$  cup chopped maraschino cherries, well drained.

#### • Cranberry Nut:

Reduce milk to  $\frac{1}{2}$  cup and add 1 cup coarsely chopped cranberries.

#### • Date Nut:

Reduce milk to  $\frac{1}{2}$  cup. Soak  $\frac{1}{2}$  cup chopped dates in  $\frac{1}{3}$  cup **hot** water for at least 5 minutes to soften before adding to pan. Be sure to soften dates to prevent possible wedging between end of bar and side of pan.

## PACKAGED QUICK BREAD MIXES:

Packaged quick bread mixes can be prepared at the **quick bread** setting. Simply follow the package directions, including greasing the inside of bread pan as well as the knead bar. If egg(s) used, beat slightly before adding to pan. Add ingredients in this order: all liquid ingredients first, followed by any fruits or nuts and then the dry flour mixture. For a higher loaf, add one of the suggested stir-in ingredients, if desired.

Lock pan into bread maker and program for **quick bread**. Turn on. After 2-3 minutes of mixing, scrape sides of pan with rubber scraper to

clean off any flour residue. Do not remove pan to scrape sides, leave pan locked in place when scraping flour off sides. After mixing is complete, set separate timer for minimum baking time given for a 8- to 9-inch loaf. Check for doneness at this time. Continue baking if necessary until done. When done, turn bread maker off, unlock pan and remove with oven mitts. Cool bread in pan as directed before removing. You may need to run a smooth edged spatula around edges of pan to help loosen bread before removing.

## PACKAGED MUFFIN MIXES:

Packaged muffin mixes which give directions for making loaf bread may also be prepared at the **quick bread** setting. (Make sure mixes used are for making 12 muffins.) Simply follow the package directions, including greasing the inside of bread pan as well as the knead bar. If egg(s) used, beat slightly before adding to pan. Add ingredients in this order: all liquid ingredients first, followed by any fruits or nuts and then the dry flour mixture.

Lock pan into bread maker and program for **quick bread**. Turn on. After 2-3 minutes of mixing, scrape sides of pan with rubber scraper to

clean off any flour residue. Do not remove pan to scrape sides, leave pan locked in place when scraping flour off sides. After mixing is complete, set separate timer for minimum baking time given for a 8- to 9-inch loaf. Check for doneness at this time. Continue baking if necessary until done. When done, turn bread maker off, unlock pan and remove with oven mitts. Cool bread in pan as directed before removing. You may need to run a smooth edged spatula around edge of pan to help loosen bread before removing.

## MAKING YOUR OWN QUICK BREAD RECIPES:

Your own quick bread recipes may be prepared in your bread maker at the **quick bread** setting following these guidelines:

- Generously grease inside of pan and knead bar with vegetable shortening.
- If using butter or margarine, it must be softened and cut into small pieces for thorough blending. Do not attempt to use refrigerated butter or margarine as it will not be mixed thoroughly.
- If using shortening, cut into small pieces when adding to pan for thorough mixing.
- Amount of flour in recipe should not exceed 2½ cups.
- Always add liquid ingredients to pan first, followed by fruits and nuts and then the dry ingredients.

- Always beat egg(s) slightly before adding to pan to ensure thorough mixing.
- Lock pan into bread maker and program for **quick bread**. Turn on. After 2-3 minutes of mixing, scrape sides of pan with rubber scraper to clean off any flour residue. Do not remove pan to scrape sides, leave pan locked in place when scraping flour off sides.
- After mixing is complete, set separate timer for minimum baking time given for a 8- to 9-inch loaf. Check for doneness at this time. Continue baking if necessary until done.
- When done, turn bread maker off, unlock pan and remove with oven mitts. Cool bread in pan as directed before removing. You may need to run a smooth edged spatula around edge of pan to help loosen bread before removing.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA PROTECCIÓN DEL CONTROL ELECTRÓNICO

Para proteger el control electrónico de la máquina de hacer pan contra posibles daños causados por sobrevoltaje en el suministro eléctrico, recomendamos usar un dispositivo protector de sobrevoltaje, disponible en el departamento de electrónica en la mayoría de las ferreterías. Simplemente enchufe el protector en el tomacorriente y luego enchufe el cable de la máquina de hacer pan en el receptáculo del protector de sobrevoltaje.

TABLA DE MATERIAS	Página
Precauciones importantes .....	39
Pasos rápidos.....	40
Otros consejos útiles cuando use la máquina de hacer pan.....	41
Conozca sus ingredientes .....	41-44
Medición de los ingredientes .....	45-46
Cómo usar mezclas de pan .....	46
Haga sus propias mezclas .....	46
Componentes de la máquina de hacer pan .....	47
Cuadro de equivalencia de mediciones.....	48
Ajuste para la altura .....	48
Adaptación de recetas .....	48
Para rebanar el pan .....	49
Para almacenar el pan .....	49
Familiarícese con el panel de control .....	49-51
Limpie antes de usar .....	51
Cómo usar – pasos básicos para preparar pan.....	51-53
Cómo usar el ajuste Dough (masa).....	53
Cómo usar el ajuste Quick Bread (pan rápido) .....	54
Cómo usar el tiempo diferido.....	54
Limpie después de cada uso .....	55
Detalle de ciclos de pan y masa .....	57-58
Guía para localizar defectos o averías .....	59-62
Garantía .....	63

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, daños a la propiedad y/o lesiones personales, siempre deben seguirse las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- Antes de usar lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas. Siempre use tomaallas o guantes para horno a fin de manipular la fuente de pan caliente o el pan caliente.
- No ponga la mano dentro de la cámara del horno después de que se ha retirado el pan. La unidad de calentamiento todavía estará caliente.
- Como protección contra la descarga eléctrica, no coloque el cable, enchufe o aparato en el agua u otro líquido.
- Cuando el aparato es utilizado por, o cerca de niños se debe supervisar de cerca.
- Desenchufe desde el tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocarle o sacarle piezas y antes de limpiar el aparato.
- Evite el contacto con las piezas movibles.
- No opere el aparato con el cable o enchufe dañado o después de que falle el aparato o haya sido dañado de alguna manera. Para examen, reparación o ajuste envíe el aparato a The West Bend Company.
- El uso de accesorios no recomendados por The West Bend Company puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de los quemadores a gas o eléctricos o en un horno caliente.
- No utilice el aparato para otros usos.
- Para desconectar la energía, presione el botón de parada para girar el control a apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente. Nunca tire desde el cable.
- Se debe tener sumo cuidado cuando se traslade el aparato mientras está operando.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Su máquina de hacer pan no necesita más cuidado que la limpieza. Si es necesario hacerle reparaciones, envíe su máquina de hacer pan a The West Bend Company. Para ver los detalles de servicio, consulte la sección de Garantía en este folleto. No intente repararla usted mismo. Para uso doméstico solamente.

Puede notarse un olor proveniente del motor durante el primer uso. Esto es normal y desaparecerá con el uso.

### Observación acerca del cable eléctrico

**PRECAUCION:** Su máquina de hacer pan tiene un cable corto como precaución de seguridad para prevenir lesiones o daños a la propiedad como resultado de tirar, tropezar o enredarse con el cable. No permita que los niños se acerquen o usen la máquina de hacer pan sin la supervisión cercana de un adulto. Si debe usar un cable más largo o un cable de extensión cuando esté usando la máquina de hacer pan, el cable debe estar dispuesto de manera que no cuelgue ni caiga por el borde del mostrador o mesa donde pueda ser tirado por los niños o pueda causar que alguien se tropiece. Para prevenir descargas eléctricas, lesiones o incendios, la capacidad eléctrica nominal del cable de extensión que use debe tener los mismos o más vatios que la máquina de hacer pan (los vatios están estampados en la parte posterior de la máquina de hacer pan).

### Instrucciones de seguridad importantes

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe se ajusta a un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no se ajusta, póngase en contacto con un electricista capacitado. Nunca utilice un cable de extensión a menos que el enchufe pueda insertarse completamente. No intente pasar por alto esta medida de seguridad.

Su máquina de hacer pan y masa West Bend fue diseñada para usarse en una red eléctrica de 120 voltios, 60 Hz **únicamente**. Si usa la máquina de hacer pan y masa con un convertidor o transformador se destruirá el control electrónico y quedará nula la garantía.



## PASOS PARA COMENZAR RÁPIDAMENTE Y PREPARAR EL PRIMER PAN

### ¡PREPARACIÓN DEL PAN EN 4 PASOS FÁCILES!

#### 1 LO QUE NECESITARÁ

##### PARA MEDIR:

- Taza medidora transparente para líquidos con marcas graduadas
- Juego de tazas medidoras del tipo anidado sólidas para ingredientes secos
- Juego de cucharas medidoras
- Cuchara de cocina
- Cuchillo de mesa

##### PARA PREPARAR EL PAN:

- Agua
- Mantequilla o margarina
- Harina
- Azúcar
- Leche en polvo
- Sal
- Levadura seca activa

#### 2 CÓMO MEDIR

La medición de los ingredientes en la forma correcta con las tazas y cucharas correspondientes es lo más importante cuando se prepara pan. Vea la sección de medición para obtener más información.



##### RECUERDE QUE DEBE:

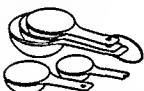
- Medir siempre los ingredientes líquidos en la taza medidora transparente con las marcas graduadas. El líquido debe llegar justo a la marca de la taza al “nivel de la vista”, no sobre ella ni por debajo. Para facilitar la medición, ponga la taza en el interior de la alacena de la cocina.



- Siempre coloque los ingredientes secos con una cuchara, como por ejemplo la harina, dentro de tazas medidoras sólidas del tipo que se anida, luego empareje con un cuchillo de mesa.



- Nunca saque los ingredientes secos usando las tazas medidoras como cucharas porque esto apisona los ingredientes, causando que la masa quede seca y que el pan quede bajo.



- Siempre use un juego de cucharas medidoras para medir cantidades similares más pequeñas de ingredientes secos y líquidos, midiendo en forma rasa, no colmada.

#### 3 PREPARACIÓN DEL PAN BLANCO BÁSICO – Pan de 2 libras

11½ onzas de agua apenas tibia (1 ¼ tazas con 3 cucharadas) a 80°F

2 cucharadas de mantequilla o margarina

4 tazas de harina para pan

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de leche en polvo

1¾ cucharadita de sal

2 cucharaditas de levadura seca activa

1. Ponga la barra de amasado en la fuente del pan encima del eje. Gire si es necesario para deslizarla totalmente hasta el fondo.
2. Mida el agua y añádala a la fuente con la mantequilla o margarina.
3. Mida la harina para pan, el azúcar, la leche en polvo y la sal; agréguelos a la fuente. Nivele los ingredientes.
4. Forme una cavidad poco profunda en el centro de los ingredientes secos; agregue la levadura en el centro. Trabe la fuente en la máquina. Vea la flecha direccional del borde de la fuente para saber hacia qué lado girar. Cierre la cubierta.

#### 4 PROGRAMACIÓN DEL CONTROL PARA PREPARAR EL PAN

1. Enchufe el cable eléctrico de alimentación en el tomacorriente. La máquina ya está programada para fabricar pan **Basic** (Básico) con el ajuste de corteza **Medium** (Mediano). Las flechas apuntarán hacia los ajustes **Basic** (Básico) y **Medium** (Mediano), y aparecerá 3:10 (3 horas, 10 minutos) en la pantalla, el tiempo necesario para fabricar el pan.
2. Oprima **Start/Stop** (Inicio/Fin) para encender la máquina. Destellará la luz roja de encendido y se iniciará la cuenta regresiva de los minutos.
3. Cuando esté listo, sonará una alerta y aparecerá 0:00 en la pantalla. Apague la máquina manteniendo oprimido el botón **Start/Stop** (Inicio/Fin) hasta que se apague la luz de encendido.
4. Destrabe la fuente y retírela con tomaollas. Agite la fuente para soltar el pan y colóquelo sobre una rejilla para enfriarlo 15 a 30 minutos antes de rebanarlo. Lave la fuente siguiendo las instrucciones de limpieza contenidas en este libro.

Para obtener más información sobre la preparación del pan y recetas adicionales, continúe leyendo.

## OTROS CONSEJOS UTILES CUANDO USE LA MAQUINA DE HACER PAN

**1 PRECAUCION:** Para prevenir lesiones personales, **NO RETIRE** la fuente ni toque ninguna pieza móvil cuando esté en marcha la máquina de hacer pan. Si necesita detener la máquina, mantenga oprimido el botón **Start/Stop** (Inicio/Fin) por unos cuatro (4) segundos o hasta que se apague la luz roja.

**2 ASEGURESE** de permitir la ventilación adecuada alrededor de la máquina de hacer pan cuando esté en marcha. Manténgala alejada de las corrientes de aire y de la luz solar directa y por lo menos a cuatro (4) pulgadas (10 cm) de las paredes, los gabinetes y otros aparatos, especialmente aparatos de calefacción o climatización que interfieren con las temperaturas internas de la máquina de hacer pan y afectan al pan que está preparando.

**3 NO SUMERJA** la base de la máquina de hacer pan en agua ni otros líquidos ya que esto puede dañar el cojinete que gira la barra de amasado en la parte inferior de la fuente. Vea la sección “**LIMPIE DESPUES DE CADA USO**” en este folleto en la página 55 para conocer más detalles.

**4 SIEMPRE** coloque la máquina de hacer pan sobre un mostrador o una mesa con superficie **SECA, ESTABLE** y resistente al calor durante el uso. Puesto que la máquina de hacer pan contiene un motor, genera cierta vibración durante el ciclo de amasado.

**5 PRECAUCION:** Para prevenir lesiones personales, **EVITE** tocar la máquina de hacer pan durante el ciclo de horneado porque las superficies exteriores se calientan. **SIEMPRE** use guantes para el horno cuando retire y toque la fuente después de hornear.

**6 SIGA** las instrucciones dadas para obtener óptimos resultados. **EL PASO MAS IMPORTANTE EN LA FABRICACION DE PAN ES MEDIR EXACTAMENTE LOS INGREDIENTES.** Vea la sección “**MEDICION DE LOS INGREDIENTES**” en este folleto en las páginas 45 y 46.

**7 NO EXCEDA** la capacidad de ingredientes de la máquina de hacer pan. Vea la sección “**CONOZCA SUS INGREDIENTES**” en este folleto en las páginas 41 a 44. Use sólo ingredientes frescos.

**8 SIEMPRE AGREGUE LOS INGREDIENTES** en el orden listado en las recetas. Agregue primero todos los ingredientes líqui-

dos en la fuente, luego la mantequilla o margarina, seguida de los ingredientes secos, y finalmente la levadura en pleno centro. Antes de añadir la levadura **SIEMPRE** golpee la fuente para asentar los ingredientes secos, nivélelos, empujando algunos hacia las esquinas de la fuente a fin de prevenir que el líquido suba por las esquinas. Luego, forme un pequeño hueco en el centro de los ingredientes secos y coloque la levadura dentro. Esta secuencia es muy importante, especialmente cuando se usa el reloj de comienzo del tiempo diferido con la máquina de hacer pan para prevenir que la levadura se moje antes de comenzar el proceso de hacer el pan.

**9 EN CASO DE UN CORTE DE ENERGIA,** la máquina de hacer pan se apagará y reanudará el funcionamiento automáticamente en la etapa que quedó en el ciclo si se restaura el servicio en 5 a 10 segundos. Si no se restaura en 5 a 10 segundos, la máquina de hacer pan quedará apagada cuando vuelva la corriente. En este caso, usted deberá retirar el contenido de la fuente y comenzar de nuevo usando ingredientes frescos. La luz roja de encendido permanecerá encendida y el visor se restablecerá al ajuste predeterminado: **basic (básico), corteza medium (mediana),** apareciendo 3:10 en el visor.

**10 NO CUBRA** la máquina de hacer pan con ninguna cosa durante su funcionamiento puesto que puede causar desperfectos.

**11 NO TOQUE** los botones del panel de control después de haber encendido la máquina de hacer pan ya que esto puede interrumpir el ciclo. Apague la máquina de hacer pan después de completarse el ciclo.

**12 NO DEJE** la máquina de hacer pan enchufada en el tomacorriente cuando no esté en uso para prevenir que se encienda accidentalmente.

## CONOZCA SUS INGREDIENTES

Aunque el hacer pan parezca muy básico, es una ciencia y la proporción de los ingredientes es crucial. Lea la siguiente información para entender mejor la importancia que juega cada ingrediente en el proceso de hacer pan. Siempre verifique que sus ingredientes sean frescos.

■ **La HARINA** es el ingrediente principal usado en la fabricación del pan y brinda estructura así como alimento para la levadura. Se pueden usar diferentes tipos de harina en su máquina de hacer pan, pero **NO USE HARINA PARA TODO USO, HARINA PARA PASTELES O HARINA**

CON POLVOS DE HORNEAR YA QUE SE OBTENDRAN RESULTADOS DEFICIENTES.

■ Se DEBE USAR HARINA PARA PAN en su máquina de hacer pan ya que contiene más proteínas que forman gluten que la harina para todo uso y proporcionará panes más altos y bien formados con una buena estructura. Hay diferentes tipos de harina para pan disponibles para usar en su máquina de hacer pan.

■ LA HARINA INTEGRAL puede usarse en su máquina de hacer pan en el ajuste especial para pan **whole wheat (integral)**. La harina integral contiene el grano de trigo entero, incluyendo el salvado y el germen, por lo tanto, los panes hechos con un 100 por ciento o un alto porcentaje de harina integral tendrán una altura más baja y su textura será más pesada que el pan hecho con harina para pan. El ajuste para pan **integral** de su máquina presenta tiempos de amasado más largos para desarrollar mejor la estructura de los panes integrales a fin de obtener óptimos resultados.

■ LA HARINA DE CENTENO puede usarse en combinación con harina para pan en la preparación del pan de centeno o pumpernickel. Sin embargo, no puede usarse sola ya que no contiene las suficientes proteínas para desarrollar el gluten adecuado para la estructura.

#### NOTAS ESPECIALES ACERCA DE LA HARINA

##### (Cómo hacer ajustes pequeños para la masa):

Todas las harinas se ven afectadas por las condiciones de crecimiento, molienda, almacenamiento, humedad e incluso el fabricante. Aunque no hay diferencias visibles, puede tener que hacer algunos ajustes menores cuando use diferentes marcas de harina así como compensar por la humedad en su área. Siempre almacene su harina en un recipiente hermético. Almacene las harinas de granos enteros (integral, centeno) en un refrigerador para evitar que se pongan rancias.

Mida la cantidad de harina como se indica en cada receta pero haga cualquier ajuste después de los primeros 8 a 10 minutos de amasado continuo. *Verifique con confianza la condición de la masa tocándola y mirándola durante el ciclo de amasado ya que éste*

*es el único período de tiempo durante el cual puede hacer todos los pequeños ajustes que sean necesarios de la siguiente manera:*

Abra la cubierta y toque la masa. Si se siente levemente pegajosa y hay una pequeña mancha debajo de la barra de amasado, no se necesita ajuste.

Si la masa está muy pegajosa, adherida a por los lados de la fuente o en una esquina y más parece ser batido que masa, agregue una cucharada de harina. Deje que se incorpore antes de hacer cualquier otro ajuste.

Si la masa está seca y la máquina pareciera estar trabajando arduamente durante el amasado, agregue una cucharada de agua tibia a la vez. Nuevamente, permita que se incorpore antes de hacer cualquier otro ajuste.

Sabrás cuando la masa está perfecta cerca del fin del ciclo de amasado cuando esté suave al tacto, pareja en apariencia y sólo un poco pegajosa, dejando un pequeño residuo en sus dedos, como se debe sentir una masa perfecta. El fondo de la fuente también estará sin residuos de masa.

**NO SOBREPASE** las cuatro tazas de harina de pan para el pan de 907 gramos (2 libras) o 3½ tazas de harina de pan para el pan de 680 g (1½ libra). Los panes que contengan harina integral, cereales o avenas no deben sobrepasar un total de 4½ tazas para el pan de 907 g (2 libras) o 3½ tazas para el pan de 680 g (1½ libra).

**EL AZUCAR Y OTROS ENDULZANTES** proporcionan alimento para la levadura, agregan altura y sabor al pan y le dan un color dorado a la corteza. Los tipos de endulzantes que se pueden usar incluyen azúcar, azúcar morena, miel, melaza, miel de arce, jarabe de maíz y frutas, ya sean secas o frescas. Cuando use un endulzante líquido, como miel o melaza, la cantidad total de líquido de la receta deberá reducirse ligeramente en la misma cantidad del endulzante usado. *Un consejo especial cuando mida endulzantes líquidos pegajosos es revestir la cuchara con aceite vegetal antes de medir. Esto ayudará a que los endulzantes líquidos se deslicen.*

NO USE ENDULZANTES ARTIFICIALES COMO SUSTITUTOS DEL AZUCAR Y OTROS ENDULZANTES NATURALES YA QUE LA LEVADURA NO REACIONARA EN FORMA APROPIADA Y SE OBTENDRAN RESULTADOS DEFICIENTES.

**LA LECHE** resalta el sabor y aumenta el valor nutritivo del pan. Se puede usar cualquier tipo de leche (entera, 2%, 1%, descremada, de manteca o leche evaporada en lata) para hacer pan. La leche directamente del refrigerador se debe entibiar a 26,6 grados C (80 grados F). Entibie en una taza de vidrio con medidas en el horno microondas o en una fuente pequeña en la estufa. **NO CALIENTE LA LECHE SOBRE LOS 37,7°C (100°F) YA QUE ESTO PUEDE AFECTAR LA LEVADURA.**

**EL AGUA** usada en combinación con la leche en polvo es un buen sustituto para la leche regular y debe emplearse cuando se use la característica de **tiempo diferido** de la máquina de hacer pan ya que la leche regular se puede degradar cuando se deja a temperatura ambiente por varias horas. Siempre use agua apenas tibia, cerca de 26,6°C (80°F), para mejores resultados. **NO USE AGUA CALIENTE O QUEMANTE, SOBRE 37,7°C (100°F) YA QUE ESTO PUEDE AFECTAR LA LEVADURA.**

Utilizar demasiado líquido puede hacer que el pan se baje durante el ciclo de horneado. Durante temporadas de clima húmedo, puede que necesite un poco menos de líquido ya que la harina absorberá la humedad del aire. En temporadas de clima seco, puede que necesite un poco más de líquido ya que la harina puede perder humedad. Cuando ocurra un cambio drástico en el clima, es mejor verificar la condición de la masa durante el ciclo de amasado como se indica en el párrafo correspondiente a la **HARINA**, a fin de realizar cualquier ajuste menor que se pueda necesitar.

Por lo general, el agua y la leche son ingredientes intercambiables en las recetas. Elimine la leche en polvo de las recetas cuando reemplace el agua por leche. Observe las condiciones de la masa durante el ciclo de amasado para cualquier ajuste menor que sea necesario. Es posible que necesite un poco más de leche cuando reemplace el agua.

**La MANTEQUILLA, MARGARINA, MARGARINA, MANTECA VEGETAL Y los ACEITES** sirven para distintos fines en la fabricación del pan ya que ablandan el pan, agregan sabor y riqueza y, al retener humedad, contribuyen a la vida de almacenamiento del pan. Sin embargo, un exceso de materia grasa, puede inhibir el levantamiento, por lo tanto médala a precisión.

La mantequilla, margarina, manteca vegetal y sólida son intercambiables en las recetas. La mantequilla y la margarina pueden usarse directamente del refrigerador. Le puede convenir cortar la mantequilla y margarina fría en cuatro (4) pedazos para un mezclado más rápido durante el ciclo de amasado. No use las margarinas con menor contenido de grasa, ya que contienen más agua y pueden afectar el tamaño del pan.

Si sustituye aceite por materia grasa sólida, reduzca la cantidad de líquido en la receta de ½ a 1 cucharada, haciendo cualquier ajuste menor durante el ciclo de amasado para obtener la consistencia correcta de la masa.

Se puede hacer el pan con poca materia grasa o sin materia grasa sustituyendo cantidades iguales de puré de manzana sin endulzantes o un yogurt natural sin materia grasa por la cantidad de materia grasa recomendada en la receta. Observe la masa durante el amasado en caso de que se necesiten ajustes menores.

**LOS HUEVOS** agregan color, riqueza y leudante al pan. Use huevos grandes. No se necesita mezclar previamente. Se pueden usar sustitutos de huevos en lugar de huevos frescos. Un huevo es igual a ¼ de taza de sustituto de huevo. Para reducir el colesterol, puede sustituir dos (2) claras de huevo por cada huevo grande en las recetas sin afectar el resultado final. Observe la masa durante el amasado en caso de que se necesiten ajustes menores para lograr la consistencia correcta de la masa.

*Un consejo especial para cuando use huevos es pasarlos por agua caliente por un minuto aproximadamente antes de romperlos, ya que esto ayuda a que el huevo se desprenda mejor de la cáscara.*

**LA SAL** tiene varias funciones en la fabricación del pan. Inhibe el crecimiento de la levadura mientras afianza la estructura del gluten para hacer la masa más elástica, además agrega sabor. Use sal de mesa común en su máquina de hacer pan. El usar muy poco o eliminar la sal causará que la masa se levante demasiado. El usar mucho puede evitar que la masa se levante como debiera. La sal “liviana” puede usarse como sustituto de la sal de mesa común con la condición de que contenga cloruro de potasio y sodio. Use la misma cantidad que se recomienda para la sal de mesa. *Cuando añada sal al pan, agréguela en una esquina para mantenerla lejos de la levadura, especialmente cuando use el tiempo diferido ya que la sal puede retardar su levantamiento.*

**LA LEVADURA** es un organismo viviente, el cual a través de la fermentación, se alimenta de los carbohidratos de la harina y el azúcar para producir gas de dióxido de carbono, lo cual a su vez hace que se levante el pan. Puede usar en su máquina de hacer pan levadura seca activa, de levantamiento rápido o para máquinas de hacer pan. Use sólo la cantidad mencionada en las recetas. El usar un poco más puede causar que la masa se levante demasiado y se hornee en la parte superior de la máquina de hacer pan. La levadura de levantamiento rápido y la levadura para máquina de hacer pan son prácticamente iguales e intercambiables entre sí.

**NO USE LEVADURA COMPRIMIDA PARA PASTELES EN PANES EN SU MAQUINA DE HACER PAN. LAS RECETAS EN ESTE LIBRO FUERON PROBADAS USANDO SOLO LEVADURA SECA ACTIVA, DE LEVANTAMIENTO RAPIDO Y PARA MAQUINA DE HACER PAN.**

Mantenga la levadura almacenada en el refrigerador. Le puede convenir comprar la levadura en frascos de vidrio de manera que pueda medir la cantidad exacta que necesita sin tener que desperdiciar nada. Si está usando levadura empaquetada en sobre de lámina de aluminio de  $\frac{1}{4}$  de onza, es mejor abrir un sobre fresco cada vez que vaya a hornear. Si guarda la cantidad no utilizada del sobre,

almacénela en un recipiente seco y hermético dentro del refrigerador. Coloque la fecha en el recipiente y úsela luego. No mezcle levadura antigua con nueva en una receta. Un sobre de lámina de aluminio de  $\frac{1}{4}$  de onza contiene  $2\frac{1}{4}$  cucharaditas.

**SIEMPRE VERIFIQUE QUE LA LEVADURA SEA FRESCA Y QUE LA FECHA DE CONSUMO IMPRESA EN EL FRASCO O SOBRE NO ESTE VENCIDA.**

**EL GLUTEN VITAL DE TRIGO** es la proteína gluten que ha sido lavada de la harina de trigo y luego secada. El gluten vital aumentará la cantidad de proteína en la harina para producir un pan más alto con una textura más liviana. La única vez que le puede convenir agregar gluten vital a las recetas es para el pan 100% integral o para recetas que contengan un alto porcentaje de harina integral u otras harinas o cereales de granos enteros. Como pauta, agregue una (1) cucharada de gluten vital por taza de harina usada en la receta. Verifique la condición de la masa durante el amasado porque puede que necesite agregar un poco de agua debido a que el gluten vital absorberá líquido. El gluten vital puede ser adquirido en casi todos los almacenes de alimentos naturistas. No use harina de gluten, ya que ésta no es tan efectiva como el gluten vital porque contiene menos proteínas.

O bien, puede usar un huevo grande como sustituto para el gluten vital ya que también aumentará el contenido de proteínas. Si usa un huevo, agréguelo al líquido en el fondo de la fuente y *reduzca en dos (2) onzas ( $\frac{1}{4}$  de taza) la cantidad de líquido recomendada en la receta.* Nuevamente, verifique la condición de la masa durante el ciclo de amasado para cualquier ajuste menor que se pueda necesitar.

**NOTA ESPECIAL ACERCA DE LA CANELA Y EL AJO:** El agregar mucha canela o ajo puede afectar la textura y tamaño del pan resultante. La canela puede destruir la estructura de la masa, afectando la altura y textura. Por su parte, el ajo puede inhibir la actividad de la levadura. Use sólo la cantidad de canela y ajo recomendada en la receta; no sea generoso.

## MEDICION DE LOS INGREDIENTES— LA CLAVE PARA HACER PAN CORRECTAMENTE

EL PASO MAS IMPORTANTE AL USAR SU MAQUINA DE HACER PAN ES MEDIR LOS INGREDIENTES EXACTA Y PRECISAMENTE. PUEDE QUE NECESITE CAMBIAR EN ALGO SUS HABITOS DE MEDICION, PERO LAS RECOMPENSAS POR HACERLO VALDRAN LA PENA, OBTENDRA MARAVILLOSOS PANES DE LOS CUALES ESTARA ORGULLOSO Y QUE TODOS DISFRUTARAN.

Siga estos consejos **MUY IMPORTANTES** cuando mida los ingredientes:

■ **LEA** completamente la receta y organice los ingredientes que necesitará en el orden en que serán colocados en la fuente del pan. Muchos desastres al hornear pan ocurren porque se ha olvidado un ingrediente o se ha puesto dos veces.

■ **USE** las tazas y cucharas de medición estándar de la cocina y siga los pasos a continuación:

**1 SIEMPRE** utilice tazas de medición de líquidos de vidrio o plástico “TRANSPARENTE” para medir los líquidos. Vea el Diagrama 1. Coloque la taza en una superficie plana y mida al “NIVEL DE LA VISTA”, no en un ángulo. El nivel del líquido **DEBE** estar exactamente en la marca de la medición, no más arriba o más abajo, una medición “QUE SE VEA APROXIMADA” puede provocar desastres al hacer pan.

**CONSEJO ESPECIAL:** Coloque la taza de medición de líquido dentro de una alacena de la cocina para una medición perfecta al nivel de la vista.

*El nivel del líquido debe estar exactamente en la marca de la medición en las tazas de vidrio o plástico de medición de líquido. Utilizar demasiado o muy poco líquido afectará la altura del pan.*

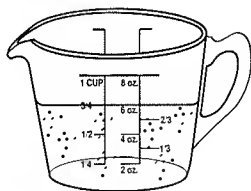


Diagrama 1

**2 SIEMPRE** use tazas estándar de medición para ingredientes secos para medir todos los ingredientes secos, especialmente harina. Las tazas para medir los ingredientes secos son aquellas que calzan unas dentro de otras.

SIEMPRE COLOQUE LOS INGREDIENTES SECOS DENTRO DE LAS TAZAS DE MEDICION CON UNA CUCHARA, LUEGO NIVELE LA PARTE SUPERIOR CON UN CUCHILLO. TODAS LAS MEDICIONES SE DEBEN HACER A NIVEL. NO INTRODUZCA LA TAZA DE MEDICION PARA SACAR Y MEDIR LOS INGREDIENTES, ESPECIALMENTE LA HARINA. ESTO COMPRIMIRA LOS INGREDIENTES EN LA TAZA Y CAUSARA QUE LA MASA QUEDE SECA LO QUE DARA COMO RESULTADO UN PAN BAJO. VEA LOS DIAGRAMAS 2 Y 3.



Diagrama 2

*Coloque los ingredientes con la cuchara en las tazas de medición, luego nivele.*

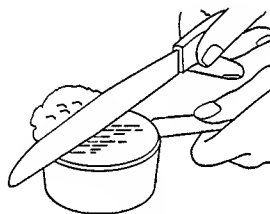
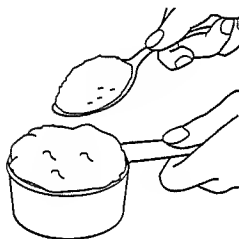


Diagrama 2 cont.

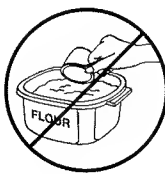


Diagrama 3

*No inserte las tazas de medición en los ingredientes secos, especialmente la harina, ya que terminará midiendo más harina de la que pide la receta, obteniendo como resultado panes bajos.*

**CONSEJO ESPECIAL:** Para alivianar la harina antes de medirla, revuélvala con una cuchara varias veces.

**3 SIEMPRE** use cucharas estándar de medición para medir los ingredientes tales como levadura, sal, azúcar y leche en polvo así

como también pequeñas cantidades de miel, melaza o agua. Nuevamente, las mediciones **DEBEN SER A NIVEL**, no rellenas o colmadas ya que esta pequeña diferencia puede afectar el pan. Vea el Diagrama 4.

**NO USE LAS CUCHARAS DE MESA COMO CUCHARAS DE MEDICION YA QUE VARIAN DE TAMAÑO Y NO SON PRECISAS.**

*Todos los ingredientes medidos en cucharas de medición deben estar nivelados, no en cucharadas rellenas o colmadas.*

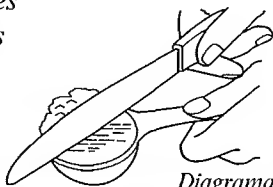


Diagrama 4

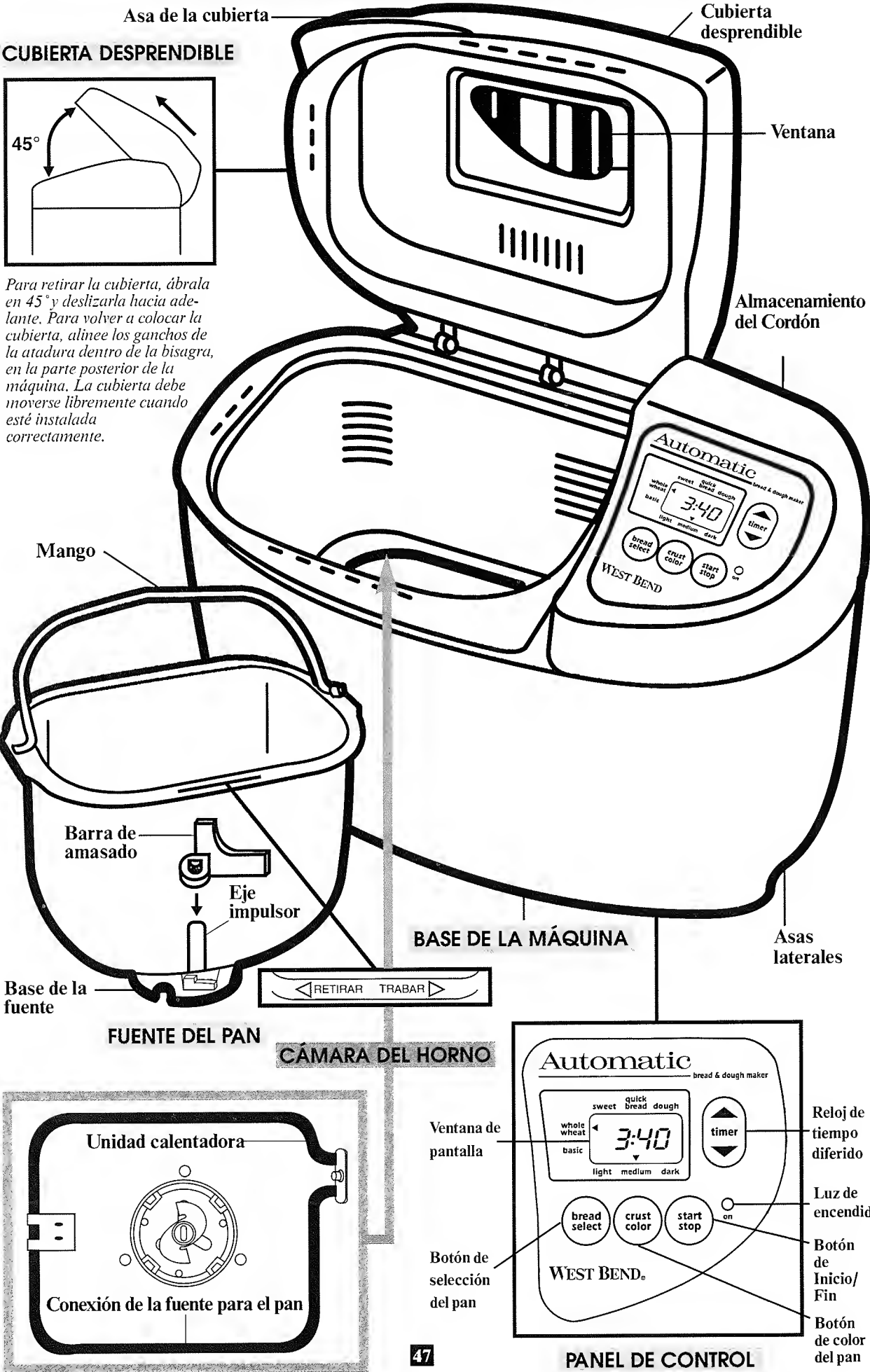
### COMO USAR MEZCLAS DE PAN

Las mezclas listas para hacer pan sirven para su máquina de hacer pan. Siga las instrucciones para hacer un pan de 680 g o 907 g (1½ ó 2 libras). Use el ajuste de pan **basic (básico)** para la mayoría de las mezclas a menos que esté preparando un pan 100% integral de mezcla de granos naturales, lo cual requerirá el ajuste de pan **whole wheat (trigo integral)**. Agregue la cantidad recomendada de líquido a la fuente de pan primero, luego la mezcla de harina y finalmente la levadura encima. Seleccione el **color de la corteza**, y encienda la máquina de hacer pan. La función de **time delay (tiempo diferido)** puede usarse con las mezclas de pan con la salvedad de que no se estén usando ingredientes perecibles, tales como leche, huevos, etc., los cuales se pueden descomponer cuando se dejan a temperatura ambiente por varias horas.

**NOTA ESPECIAL:** Si está usando una mezcla que hace un pan de 454 g (1 libra), puede convenirle agregar harina y agua adicionales para aumentar la cantidad de masa a fin de llenar mejor la fuente y obtener un mejor pan. Si la mezcla de pan pesa 13 onzas (369 gramos) o menos, aumente la cantidad de agua o líquido recomendado en 1½ onzas (3 cucharadas) y agregue ½ taza de harina a los ingredientes secos. Cuando la masa se esté amasando, cerciórese de que no se necesiten ajustes menores en cuanto al agua o harina. Si las mezclas pesan más de 13 onzas, úselas como están porque habrá suficiente masa para llenar la fuente.

### HAGA SUS PROPIAS MEZCLAS

Para ahorrar tiempo, dinero y energía, puede preparar sus propias mezclas de pan y almacenarlas en el refrigerador hasta que esté listo para usarlas. Simplemente mida todos los ingredientes secos en las recetas, **EXCEPTO LA LEVADURA**, en una bolsa de plástico o un recipiente sellable. Ponga una etiqueta con el tipo de pan y el tamaño del pan. Cuando la quiera usar, deje estar la mezcla de harina a temperatura ambiente por 15 minutos, luego agregue los líquidos recomendados, la mantequilla o margarina y luego la mezcla de harina seca a la fuente. Nivele y agregue la levadura en la cavidad hecha en el centro. Programe y encienda la máquina de hacer pan. Use **tiempo diferido** si la receta así lo recomienda.





CUADRO DE EQUIVALENCIA DE MEDICIONES

TAZA	=	ONZA LIQUIDA	=	CUCHARADA	=	CUCHARADITA
1	=	8	=	16	=	48
$\frac{7}{8}$	=	7	=	14	=	42
$\frac{3}{4}$	=	6	=	12	=	36
$\frac{2}{3}$	=	$5\frac{1}{3}$	=	$10\frac{1}{2}$	=	32
$\frac{5}{8}$	=	5	=	10	=	30
$\frac{1}{2}$	=	4	=	8	=	24
$\frac{3}{8}$	=	3	=	6	=	18
$\frac{1}{3}$	=	$2\frac{2}{3}$	=	$5\frac{1}{3}$	=	16
$\frac{1}{4}$	=	2	=	4	=	12
$\frac{1}{8}$	=	1	=	2	=	6
		$\frac{1}{2}$	=	1	=	3
		$\frac{1}{4}$	=	$\frac{1}{2}$	=	$1\frac{1}{2}$

AJUSTE PARA LA ALTURA

La presión de aire reducida en las regiones en altura causa que los gases de la levadura se expandan más rápidamente y que la masa levante más rápidamente. La masa puede levantar tanto que cuando comience el horneado, se bajará debido al estiramiento excesivo de la estructura de gluten. Para demorar el levantamiento en las regiones en altura, reduzca la cantidad de levadura en  $\frac{1}{4}$  de cucharadita a la vez hasta que encuentre la cantidad correcta. También puede reducir la cantidad de líquido en una o dos cucharaditas. Se necesitarán algunos experimentos cuando use su máquina de hacer pan en las regiones en altura. Tome nota de las cantidades de levadura y los líquidos usados como referencia para el futuro.

ADAPTACION DE RECETAS

Después de que haya preparado algunas de las recetas en este libro, puede convenirle adaptar algunas de sus recetas favoritas de pan convencional a la máquina de hacer pan. Necesitará experimentar un poco y también deberá verificar la condición de la masa durante el ciclo de amasado para cualquier ajuste menor que se pueda requerir en cuanto a líquido o harina. Use como guía una de las recetas que aparecen en este libro que sea similar a su receta o use la fórmula a continuación:

Por *cada* taza de *harina* utilizada en la receta use:

3

onzas de líquido, 80 grados F

$\frac{1}{2}$

cucharada de materia grasa

apenas  $\frac{1}{2}$

cucharadita de sal

$\frac{1}{2}$

cucharada de endulzante

$\frac{1}{2}$

cucharadita de levadura seca activa o apenas  $\frac{1}{2}$  cucharadita de levadura para máquina de hacer pan/levantamiento rápido

Por ejemplo: basándose en la fórmula mencionada usando 4 tazas de harina, comience con:

12

onzas de líquido, 80 grados F

2

cucharadas de materia grasa

4

tazas de harina de pan

$1\frac{1}{4}$

cucharaditas de sal

- 2 cucharadas de endulzante
- 2 cucharaditas de levadura seca activa o apenas 1¼ cucharadita de levadura para máquina de hacer pan/levantamiento rápido

Agregue los ingredientes a la fuente en la secuencia recomendada, los líquidos primero, seguidos de la materia grasa, luego todos los ingredientes secos excepto la levadura. Nivele los ingredientes secos en la fuente, haga una pequeña cavidad y coloque la levadura en la cavidad. Seleccione el ajuste **basic** (básico), **color de corteza medium** (mediano). Después de 10 minutos de amasado continuo, verifique la condición de la masa. Debería estar suave, un poco pegajosa con una leve mancha de masa debajo de la barra de amasado. Si está muy húmeda y pegajosa, agregue una (1) cucharada de harina a la vez hasta que la masa se junte en una bola y no se adhiera a los lados de la fuente. Si está muy seca y el motor está trabajando con gran esfuerzo, agregue una (1) cucharadita de líquido a la vez hasta que la masa quede más flexible.

**NO SOBREPASE LAS 4 TAZAS DE HARINA DE PAN PARA UN PAN DE 2 LIBRAS; SE NECESITAN 3 A 3½ TAZAS DE HARINA PARA UN PAN DE 1½ LIBRAS PARA LLENAR EN FORMA PAREJA LA FUENTE.**

### PARA REBANAR EL PAN

Siempre deje que el pan se enfríe al menos por 15 a 30 minutos antes de rebanarlo. Si intenta rebanar el pan inmediatamente después de horneado, será muy difícil de rebanar y estará pegajoso.

### PARA ALMACENAR EL PAN

Debido a que el pan casero no contiene preservativos, no se mantiene fresco como el pan comercial. Almacene su pan en una bolsa de plástico o en un recipiente de almacenamiento sellado para evitar que se seque. Mantenga el pan a temperatura ambiente o en el refrigerador hasta por una semana. Para un almacenamiento prolongado, coloque el pan en el congelador. Rebánelo antes de congelar de manera que pueda retirar sólo la cantidad de rebanadas que necesita cada vez.

### FAMILIARICESE CON EL PANEL DE CONTROL

El panel de control de la máquina de hacer pan fue diseñado para ser muy fácil de usar. Vea el Diagrama 6. Revise las características

siguientes para entender mejor la función de cada botón y las opciones que tiene a su disposición.

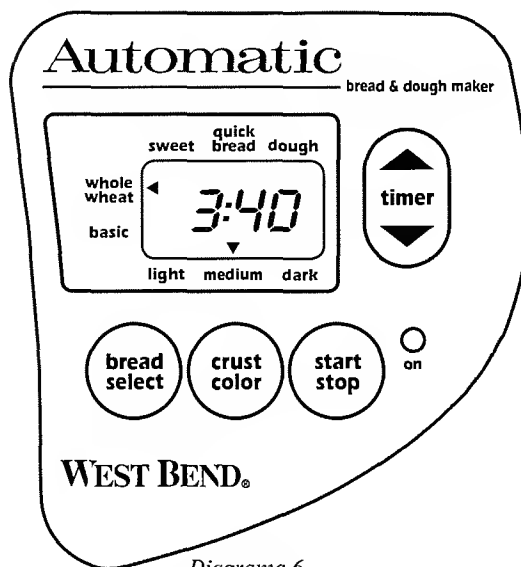


Diagrama 6

### ■ BOTON BREAD SELECT ■

El botón **bread select** (selección del pan) le permite escoger entre varios ajustes distintos del pan así como un ajuste para la masa. Cada vez que oprima el botón bread select (selección del pan), la flecha indicadora apuntará hacia un ajuste de pan o masa en el panel de control. Aparecerá también en el visor el tiempo necesario para completar cada ajuste.

Los ajustes de selección del pan ofrecidos son:

<b>basic</b> (básico)	3:10 (corteza mediana)
<b>whole wheat</b> (trigo integral)	3:40 (corteza mediana)
<b>sweet</b> (dulce)	3:30 (corteza mediana)
<b>quick bread</b> (pan rápido)	2:00
<b>dough</b> (masa)	1:20

Los ajustes **basic** (básico) y **sweet** (dulce) pueden usarse para casi cualquier receta de pan que contenga por lo menos un 50% de harina para pan. Si una receta contiene menos de un 50% de harina para pan, entonces use el ajuste **whole wheat** (trigo integral) ya que este ajuste presenta un ciclo de amasado más largo que resulta beneficioso para las harinas de grano entero como es el caso de la harina de trigo integral.

El ajuste **dough** (masa) se usa cuando desee preparar masa y darle forma a mano, horneándola en su propio horno, como es el caso de los panecillos.

El ajuste **quick bread** (pan rápido) es único

porque prepara panes sin levadura, panes batidos de estilo pastel tales como de banana con nueces o arándano con nueces. Los panes rápidos no usan levadura ni requieren tiempos de levantamiento. Los ingredientes simplemente se mezclan hasta que se humedezcan y unan, y luego se hornea el pan.

Cuando se usan los ajustes **basic (básico)**, **sweet (dulce)**, **whole wheat (trigo integral)** y **dough (masa)**, se emite una alerta sonora durante el ciclo de amasado como recordatorio para agregar ingredientes, tales como nueces, pasas, etc. si así lo recomienda la receta. Si no se agregan ingredientes adicionales, ignore esta alerta o úsela como pausa para revisar la condición de la masa en caso de requerir cambios menores. Vea la sección “NOTAS ACERCA DE LA HARINA” en la página 42 de este libro.

Cuando use el ajuste de **pan rápido**, se emitirán alertas sonoras durante el ciclo de horneado para recordarle que pruebe si el pan está listo. Las alertas comienzan a avisar después de 63 minutos de horneado y cada 10 minutos en lo sucesivo hasta terminar el tiempo.

### ■ BOTON CRUST COLOR ■

El botón **crust color (color de corteza)** le permite escoger entre tres colores de corteza diferentes para el pan con levadura. Cada vez que oprima el botón **crust color (color de la corteza)**, la flecha indicadora apuntará a: **light (claro)**, **medium (mediano)** o **dark (oscuro)** en el panel de control. Seleccione el color de corteza que desee para la receta de pan que esté preparando. El botón **crust color (color de corteza)** no se aplica a los ajustes de **dough (masa)** ni **quick bread (pan rápido)**.

### ■ BOTONES DEL TIEMPO DIFERIDO ■

Los botones del **tiempo diferido** le permiten programar la máquina de hacer pan para que comience a funcionar más tarde, lo cual resulta especialmente conveniente si desea despertar con un pan fresco en la mañana o llegar a la casa teniendo un pan fresco para la cena. El **tiempo diferido** puede programarse para retrasar el arranque de la máquina de hacer pan hasta por 13 horas en todos los ajustes **SALVO quick bread (pan rápido)**. Cuando use el **tiempo diferido no debe usar ingredientes perecibles, tales como leche, huevos, queso, yogurt, etc. ya que estos alimentos se degradan cuando se mantienen a temperatura ambiente por varias horas.**

Para usar **time delay (tiempo diferido)**, simplemente prepare la receta que desee, coloque la fuente del pan en la máquina, programe la **selección del pan**, y el **color de corteza** y luego introduzca el número de horas y minutos que deben transcurrir desde cuando arranque la máquina de hacer pan hasta que esté listo el pan. El botón hacia arriba **UP ▲** del reloj se desplaza hacia arriba en intervalos de 10 minutos, en tanto que el botón hacia abajo **DOWN ▼** del reloj se desplaza hacia abajo en intervalos de 10 minutos. Vea la sección “**COMO USAR EL TIEMPO DIFERIDO**” en la página 54 para conocer más detalles sobre el uso de esta función. Las recetas que tengan el símbolo **Ⓟ** pueden usarse en el modo arranque diferido.

### ■ BOTON START/STOP ■

Use el botón **start/stop (inicio/fin)** para encender y apagar la máquina de hacer pan. Antes de encender la máquina de hacer pan, debe programar primero **bread select (selección del pan)**, y **crust color (color de corteza)** además del **tiempo diferido** si se usa. Para poner en marcha la máquina de hacer pan, oprima una vez el botón **start/stop (inicio/fin)**. Cuando esté encendida, se iluminará la luz indicadora de color rojo y permanecerá así hasta que se apague la máquina de hacer pan. Para apagar la máquina, oprima y mantenga oprimido el botón **start/stop (inicio/fin)** durante unos cuatro (4) segundos o hasta que la luz se apague.

Una vez que haya puesto en marcha la máquina de hacer pan, los dos puntos entre las horas y los minutos destellarán y los minutos comenzarán la cuenta regresiva para que usted siempre sepa cuánto queda para que esté listo el pan.

Cuando transcurra el tiempo de procesamiento, aparecerá 0:00 en el visor y sonará una alerta para indicarle que está listo el pan o la masa. Apague la máquina manteniendo oprimido el botón **start/stop (inicio/fin)** hasta que se apague la luz indicadora roja. Retire la fuente del pan usando guantes para el horno y coloque el pan caliente sobre una rejilla para que se enfríe. Déjelo enfriar antes de rebanarlo.

Si no se retira la fuente del pan inmediatamente después del horneado, la máquina de hacer pan automáticamente pasará a un modo **keep warm (conservar tibio)** que dura hasta 3 horas para mantener tibio el pan. La luz de color

rojo permanecerá encendida durante este período y aparecerá 0:00 en el visor. Si no se apaga la máquina durante el período **keep warm (conservar tibio)**, la máquina se apagará automáticamente y se apagará la luz de encendido.

Si está en el modo **dough (masa)**, la máquina de hacer pan se apagará automáticamente, la luz de color rojo se apagará, sonará la alerta y el visor se restablecerá al ajuste dough (masa) al completarse el ciclo. Retire la masa y termine la preparación según lo indique la receta. No deje la fuente con la masa dentro de la máquina de hacer pan después de terminar el ciclo ya que la masa continuará levantándose y podría salirse de la fuente si se deja dentro por demasiado tiempo. Vea la sección referente a la masa para conocer más detalles.

Si usa el ajuste **quick bread (pan rápido)**, la máquina automáticamente se apagará cuando pase el tiempo si no la apaga al sacar el pan cuando se esté listo. Vea la sección Quick Bread (Pan rápido) en la página 54 para conocer más detalles.

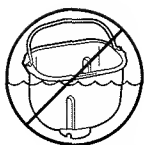
### ■ ADVERTENCIA TOO HOT/ TOO COLD ■

Si el interior de la cámara del horno está demasiado caliente o demasiado frío, aparecerá la palabra hot (caliente) o cold (frío) en el visor junto con sonar una alerta para indicarle que no puede encenderse la máquina. Deberá retirar la fuente del pan de la máquina y dejar que se enfríe o caliente la cámara según sea el caso.

Comúnmente aparece la palabra hot (caliente) en el visor cuando se intenta preparar panes consecutivos y se olvida apagarla entre cada uno. Deje enfriar la cámara con la tapa abierta por 10 a 15 minutos o hasta que la máquina de hacer pan pueda encenderse sin que se active la advertencia. Si aparece “col” en la pantalla, lleve la máquina de hacer pan a otra área más tibia durante 15 minutos o hasta que la máquina pueda encenderse sin que aparezca la advertencia. Si está demasiado caliente el horno, puede neutralizarse la levadura; si está demasiado frío, se retardará la acción de la levadura.

### LIMPIE ANTES DE USAR

Gire la fuente hacia la derecha para destrabarla para destrabarla de la máquina de hacer pan, luego sáquela.



**¡NO SUMERJA  
EL FONDO  
DE LA FUENTE  
EN AGUA!**

Diagrama 7

**NOTA ESPECIAL:** La fuente no es sumergible y no debe lavarse en una lavadora de vajilla automática. Si sumerge la fuente en agua puede causar daños al cojinete que gira la barra de amasado. El lavado automático puede reducir las cualidades no adherentes del

revestimiento, causando que se pegue el pan. Antes de usar la máquina de hacer pan por primera vez, lave por dentro la fuente y la barra de amasado con agua caliente jabonosa y un paño suave, enjuáguelas y séquelas. La barra de amasado se levanta fuera del eje en el fondo de la fuente. Puede tener que girar la barra ligeramente para sacarla. Vea el diagrama 8. No use esponjas abrasivas ni limpiadores en la fuente o la barra de amasado ya que puede causar daños. Pase un paño suave húmedo por dentro de la cámara y las superficies exteriores de la máquina si es necesario, seque con un paño suave.

**PRECAUCION:** Para prevenir riesgos de descarga eléctrica, no sumerja la base de la máquina de hacer pan, el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni otros líquidos.

Ahora la máquina de hacer pan está lista para usarse.

### COMO USAR-PASOS BASICOS PARA PREPARAR PAN

**1** Posicione la barra de amasado el eje del fondo de la fuente, haciendo coincidir la forma del centro con la forma del eje. Vea el diagrama 8 para comprobar la posición correcta. Asegúrese de que la barra de amasado esté insertada totalmente en el eje.

Puede tener que girar la barra ligeramente para que caiga en su sitio.

*Ajuste la barra de amasado en el eje de la fuente. Empújela bien al fondo.*

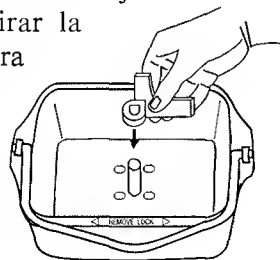
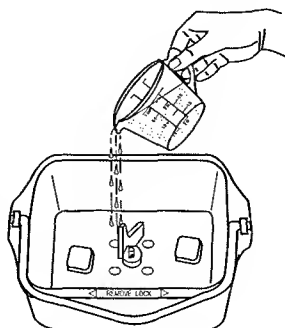


Diagrama 8

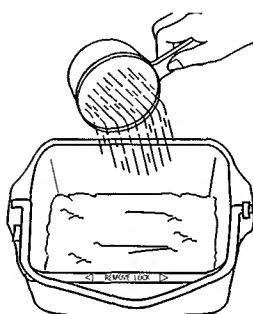
**2** Agregue ingredientes en el orden listado en las recetas **ASEGURÁNDOSE** de agregar primero los líquidos en la fuente, luego la mantequilla o margarina, seguida de los ingredientes secos, y finalmente la levadura. Vea el Diagrama 9. Después de poner los ingredientes secos golpee la fuente para asentarlos, nivélelos, empujando algunos hacia las

esquinas de la fuente. Esto impedirá que el líquido suba por las esquinas. Forme un pequeño hueco en el centro de los ingredientes secos y coloque la levadura dentro. Esta secuencia de los ingredientes es muy importante, especialmente cuando se usa el **tiempo diferido** para prevenir que la levadura se moje antes de comenzar el proceso de hacer el pan.

*Ponga primero los ingredientes líquidos en la fuente. Luego agregue mantequilla o margarina, cortada en trozos para que se mezcle mejor.*



*Agregue los ingredientes secos a continuación. Nivele los ingredientes en la fuente.*



*Forme un hueco en el centro de los ingredientes secos y ponga la levadura en el hueco.*

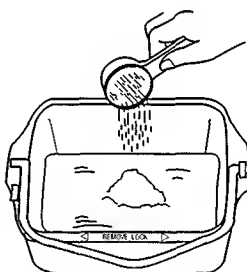
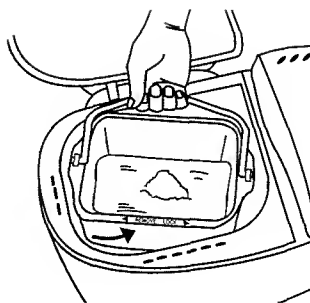


Diagrama 9

**3** Trabe la fuente en la máquina de hacer pan girando hacia la izquierda. Observe la flecha direccional en el borde de la fuente para saber hacia qué lado girar para trabarla. Luego empuje firmemente el borde delantero de la fuente hacia abajo para trabarlo en su sitio. Vea el diagrama 10. Si la fuente no se traba en forma segura, retírela y reposiciónela hasta que quede firme. La fuente debe estar siempre trabada en su sitio para que la máquina de hacer pan funcione correctamente. Cierre la cubierta.



*Gire la fuente hacia la izquierda para trabarla en su sitio.*

Diagrama 10

**4** Enchufe el cable eléctrico de la máquina de hacer pan en un tomacorriente de 120 voltios de CA SOLAMENTE. Oprima el botón **bread select (selección del pan)** para elegir el tipo de pan que va a hacer. Luego oprima el botón **crust color (color de corteza)** para el color deseado, **light, medium o dark (claro, mediano u oscuro)**. El tiempo total de procesamiento correspondiente a las selecciones efectuadas aparecerá en el visor. Programe el **tiempo diferido** si desea usarlo. Vea las instrucciones en la página 54.

**5** Oprima el botón **start/stop (inicio/fin)** una vez para encender la máquina. Cuando esté encendida, se iluminará la luz roja y destellarán los dos puntos entre las horas y los minutos.

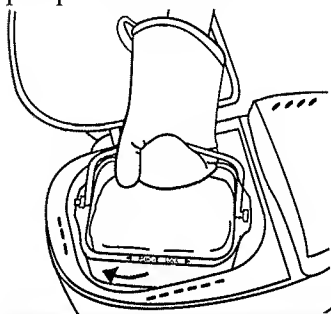
Después de haber encendido la máquina de hacer pan, no pueden cambiarse los ajustes programados. Para cambiar los ajustes, mantenga oprimido el botón **start/stop (inicio/fin)** hasta que se apague la luz roja. Luego programe el control según lo desee y vuelva a encenderla. Comenzará el proceso de horneado del pan. Pueden escucharse tenues ruidos de chasquidos que son normales ya que se imparte un calor suave para entibiar la fuente y los ingredientes, y así lograr óptimos resultados.

Al avanzar el ciclo, sonará una alerta durante el ciclo de amasado para recordarle que debe agregar ingredientes si así lo indica la receta. Simplemente abra la cubierta y agregue los ingredientes en la fuente encima de la masa. Los ingredientes agregados se mezclarán durante el ciclo de amasado restante. **NO DETENGA LA MAQUINA PARA AGREGAR INGREDIENTES.** Si no es necesario agregar ingredientes adicionales, simplemente ignore esta alerta cuando suene o úsela como punto de verificación del estado de la masa para asegurarse de que esté bien. Vea la sección “NOTAS ACERCA DE LA HARINA” en la página 42.

**PRECAUCION:** Para evitar quemaduras, no toque, la ventana, de la cubierta, la ventilación ni las paredes laterales de la máquina de hacer pan durante el ciclo de horneado porque estas superficies están calientes.

**6** Cuando esté terminado el ciclo, aparecerá 0:00 en el visor y sonará una alerta sonora. Apague la máquina de hacer pan manteniendo oprimido el botón **start/stop (inicio/fin)** hasta que se apague la luz roja. Reaparecerá el programa recién terminado en el visor. Desenchufe el cable del tomacorriente.

Es mejor retirar el pan inmediatamente de la máquina para obtener una corteza más crujiente. Abra la cubierta y saque la fuente usando guantes para el horno. Para destrabar la fuente, gírela hacia la derecha y luego saque la fuente de la máquina. Manipule el pan con cuidado porque está caliente. Vea el diagrama 11.



*Gire la fuente hacia la derecha para sacarla.*

Diagrama 11

**PRECAUCION:** Para evitar quemaduras, siempre use guantes para el horno a fin de retirar la fuente caliente de la máquina de hacer pan y cuando retire el pan horneado de la fuente.

Invierta la fuente para desprender el pan y dejarlo caer sobre una rejilla para enfriarlo. La barra de amasado normalmente se queda en su sitio cuando se saca el pan pero, ocasionalmente, puede deslizarse hacia fuera junto con el pan. Si la barra está dentro del pan, sáquela antes de rebanarlo. Deje enfriar el pan por lo menos unos 15 a 30 minutos.

Si no se retira la fuente del pan inmediatamente después del horneado, la máquina de hacer pan automáticamente pasará a un modo **keep warm (conservar tibio)** que dura hasta 3 horas. La luz de color rojo permanecerá encendida durante este período y aparecerá 0:00 en el visor. Cuando se saque el pan durante el período de conservar tibio, siempre use guantes para horno ya que la fuente puede estar caliente todavía. Apague la máquina de hacer pan manteniendo oprimido el botón **start/stop (inicio/fin)** hasta que la luz se apague. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente después del uso. Si no se apaga

la máquina durante el período de conservar tibio, ésta se apagará automáticamente después de tres (3) horas y se apagará la luz de encendido.

**PRECAUCION:** Para evitar quemaduras, no ponga las manos dentro de la cámara del horno ni toque la unidad calentadora después de terminarse el ciclo de horneado ya que estas unidades están calientes.

## COMO USAR EL AJUSTE DOUGH

El ajuste **dough (masa)** prepara la masa para darle forma manualmente y la hornearla en su propio horno. Use este ajuste cuando desee preparar panecillos, rollitos de canela, roscas fritas, flautas o sus propias recetas de masa favoritas. Puede usarse el **tiempo diferido** con el ajuste **dough (masa)**. No se necesita el botón **crust color (color de corteza)** con el ajuste **dough (masa)**.

Siga estos pasos cuando use el ajuste **dough (masa)**:

**1** Posicione la barra de amasado en el eje del fondo de la fuente. Vea el diagrama 8 en la página 51. Asegúrese de que la barra de amasado esté insertada totalmente en el eje. Gire lentamente si es necesario para dejar caer la barra en su sitio.

**2** Agregue los ingredientes dentro de la fuente en el orden listado en las recetas ASE-GURANDOSE de agregar primero los líquidos en la fuente, luego la mantequilla o margarina, seguida de los ingredientes secos, y finalmente la levadura. Después de poner los ingredientes secos golpee la fuente para asentarlos, nivélelos, empujando algunos hacia las esquinas de la fuente. Esto impedirá que el líquido suba por las esquinas. Forme un pequeño hueco en el centro de los ingredientes secos y coloque la levadura dentro. Esto es muy importante, especialmente cuando se usa el **tiempo diferido** para prevenir que la levadura se moje antes de comenzar el proceso de hacer el pan.

**3** Trabe la fuente en la máquina de hacer pan. Vea el diagrama 10 en la página 54. La fuente debe estar siempre trabada en su sitio para que la máquina de hacer pan funcione correctamente. Cierre la cubierta.

**4** Enchufe el cable eléctrico de la máquina de hacer pan en un tomacorriente de 120 voltios de CA SOLAMENTE. Oprima el botón **bread select (selección del pan)** hasta que la flecha indicadora apunte a los ajustes correctos

de dough (masa) en el panel de control. El tiempo total de procesamiento de 1:20 (1 hora, 20 minutos) aparecerá en el visor. Programe el **tiempo diferido** si desea usarlo. Vea las instrucciones en la página 54.

**5** Oprima el botón **start/stop (inicio/fin)** una vez para encender la máquina. Cuando esté encendida, se iluminará la luz roja y destelarán los dos puntos entre las horas y los minutos. Se mezclará la masa, se amasará y dejará levantar antes de revolverla. Entonces aparecerá 0:00 en el visor y sonará una alerta para indicarle que está lista la masa. Destrabe la fuente y retírela de la máquina. Complete la receta siguiendo las instrucciones. La máquina de hacer pan se apagará sola automáticamente al completarse el ciclo dough (masa) y se apagará a su vez la luz roja. Desenchufe el cable eléctrico después de terminarse el ciclo.

### COMO USAR EL AJUSTE QUICK BREAD

El ajuste **quick bread (pan rápido)** es único porque prepara panes batidos que no usan levadura. Nunca intente preparar panes rápidos en su máquina a menos que cuente con este ajuste especial de Pan Rápido (Quick Bread) puesto que los resultados pueden ser deficientes.

Cuando prepare **panes rápidos**, los ingredientes se deben mezclar sólo hasta que se humedezcan y luego se hornean inmediatamente. Se usa bicarbonato de sodio o polvos de hornear como agente leudante. Pueden prepararse mezclas ya listas o recetas propias siguiendo estas pautas:

**1** Coloque la barra de amasado en el eje en el fondo de la fuente, haciendo coincidir la forma del centro con la forma del eje. Vea el diagrama 8 para conocer la posición correcta en la página 53. Puede tener que girar la barra ligeramente para dejarla caer correctamente en el eje.

**2** Siempre engrase la fuente de pan y la barra de amasado generosamente según lo indique la receta. Use margarina vegetal sólida cuando sea posible. No recomendamos usar aerosoles vegetales para cocinar para engrasar la fuente ya que puede tener problemas al pegarse el pan.

**3** Agregue los ingredientes en la fuente en este orden: todos los ingredientes líquidos primero, luego la fruta y las nueces y luego los ingredientes secos.

**4** Trabe la fuente en la máquina de hacer pan. Vea el diagrama 10 en la página

52. Cierre la cubierta. Programe para **quick bread (pan rápido)**. Oprima el botón **start/stop (inicio/fin)**. Los ingredientes se mezclarán y luego se hornearán. Después de dos o tres minutos de mezclar, abra la cubierta y raspe los lados de la fuente con una espátula de goma para limpiar los residuos de harina. Cierre la cubierta.

**PRECAUCION:** Evite atascar la espátula de goma entre la fuente y la barra de amasado ya que pueden ocurrir daños a la máquina o a la espátula de goma.

**5** Puesto que el tiempo de horneado varía entre las mezclas preparadas y las recetas propias, la maquina está prefijada para estar en el modo de horneado por un total de 1 hora y 53 minutos. Puede convenirle fijar un reloj separado para el tiempo mínimo de horneado recomendado en la receta para revisar si está listo, o puede usar las alertas sonoras que se emiten automáticamente después de 63 minutos de horneado y cada 10 minutos en lo sucesivo, para verificar si está listo el pan. El tiempo pasará por la cuenta regresiva en el visor de tal modo que siempre sepa cuánto tiempo queda en el ciclo.

Revise si está listo insertando un palillo fino en el centro del pan. El palillo debe salir limpio. Continúe el horneado si es necesario. Cuando esté listo, apague la máquina manteniendo oprimido el botón **start/stop (inicio/fin)** hasta que se apague la luz. Use guantes para el horno para sacar la fuente. *Deje enfriar el pan en la fuente sobre una rejilla por el tiempo especificado en la receta antes de sacarlo. Si no se deja enfriar el pan se pegará y se romperá al sacarlo.* Después de enfriar la fuente, pase un utensilio plástico de bordes lisos alrededor del borde exterior para ayudar a desprender el pan, luego agite la fuente para sacar el pan. Enfríelo por completo sobre una rejilla antes de rebanarlo.

### COMO USAR EL TIEMPO DIFERIDO

El **time delay (tiempo diferido)** puede usarse con todos los ajustes salvo quick bread (pan rápido). Siga los pasos de 1 al 4 para preparar pan en la página 40 o masa en la página 53. Use sólo recetas con el símbolo ① con el **tiempo diferido** puesto que estas recetas no contienen ingredientes perecibles que puedan degradarse cuando queden a temperatura ambiente por varias horas. **NUNCA** use ingredientes perecibles como leche, huevos, queso, yogurt, etc. con el



**tiempo diferido** ya que estos alimentos pueden degradarse antes de que comience el proceso de preparar el pan.

Después de completar los pasos anteriores, continúe con lo siguiente:



Diagrama 12

**1** Cuente las horas y minutos entre la hora en que quiere arrancar la máquina hasta cuando quiera que el pan o la masa estén listos. **Por ejemplo:** Usted está listo para arrancar la

máquina a las 9:30 y quiere el pan listo a las 6:00. El número de horas y minutos entre las 9:30 y las 6:00 es 8,5 horas o 8:30. 8:30 es el tiempo que debe ingresar en el

tiempo diferido. Mantenga oprimido el botón (arriba) ▲ para avanzar el tiempo en incrementos de 10 minutos hasta que aparezca 8:30 en el visor. Si se pasa de 8:30, use el botón (abajo) ▼ del tiempo diferido para retroceder en incrementos de 10 minutos hasta llegar a 8:30. El tiempo máximo que puede programar en el **tiempo diferido** es de 13 horas (13:00). El tiempo de proceso del pan o la masa se incluye automáticamente en el tiempo diferido ya que éste es el tiempo desde el

Diagrama 13

cual se comienza a avanzar.



Diagrama 14

**2** Oprima el botón **start/stop (inicio/fin)** una vez para encender la máquina. Se iluminará la luz roja y destellarán los dos puntos entre las horas y los minutos, y el reloj comenzará la cuenta regresiva de minutos. Cuando el reloj llegue al tiempo de proceso del pan o la masa programado, la máquina comenzará a preparar el pan o la masa. Cuando termine aparecerá 0:00 en el visor y sonará una alerta. Si está en **el modo para pan**, la máquina pasará automáticamente al ciclo **keep warm (conservar tibio)** hasta por tres horas o hasta que se apague la máquina. Si está en **el modo para masa**, la máquina se apagará sola automáticamente cuando esté lista la masa. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. Retire el pan o la masa de la máquina. *Siempre use guantes para el horno cuando retire la fuente caliente de la máquina de hacer pan después del horneado.* Deje enfriar el pan sobre la rejilla 15 a 30 minutos antes de rebanarlo.

**PRECAUCION:** Para evitar quemaduras, no toque la puerta, la ventana de vidrio, la ventilación ni las paredes laterales de la máquina de hacer pan durante el ciclo de horneado porque estas superficies están calientes. No ponga las manos dentro de la cámara del horno ni toque la unidad calentadora después de terminarse el ciclo de horneado ya que estas superficies también están calientes.

## LIMPIE DESPUES DE CADA USO

**¡NO SUMERJA EN AGUA EL FONDO DE LA FUENTE DE PAN!**

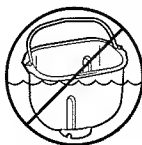


Diagrama 15

**NOTA ESPECIAL:** La fuente no es sumergible y no debe lavarse en una lavadora de vajilla automática. Si sumerge la fuente en agua puede causar daños al cojinete que gira la

barra de amasado. El lavado automático puede reducir las cualidades no adherentes del revestimiento, causando que se pegue el pan.

**1** Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente y deje enfriar la máquina de hacer pan antes de limpiarla.

**2** La fuente y la barra de amasado deben limpiarse después de cada uso para asegurar su rendimiento correcto. Después de sacar el pan de la fuente, llene la fuente con agua tibia y una pequeña cantidad de jabón para lavar platos. Déjela en el fregadero o sobre una base resistente al calor y remoje la fuente junto con la barra de amasado por 5 a 10 minutos o hasta que la barra de amasado pueda levantarse del eje. Puede tener que girar la barra ligeramente para destrabarla. **La barra de amasado debe dejarse remojando en agua antes de que puedan retirarse.** Lave el interior de la fuente y la barra de amasado con un paño suave, enjuague y seque todo. Vuelva a colocar la barra en su eje.

Asimismo, asegúrese de que el eje en el fondo de la fuente se mantenga limpio para que la barra de amasado siempre quede firme. **NO** usen ningún tipo de utensilio ni herramienta para limpiar las empaquetaduras alrededor del eje ya que puede dañarlas y producir fugas.

**NO** use esponjas ni limpiadores abrasivos en la fuente ni la barra de amasado ya que puede dañar el revestimiento o el acabado. El reves-



timiento interior de la fuente puede cambiar de color con el tiempo lo cual es normal y no afecta al pan ni la masa que se prepare.

**PRECAUCION:** Para prevenir riesgos de descarga eléctrica, no sumerja la base de la máquina de hacer pan, el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni otros líquidos.

**3** Pase un paño húmedo por el interior de la cámara y las superficies exteriores de la máquina de hacer pan si es necesario. La cubierta puede sacarse para limpiar si así se requiere. Simplemente abra la cubierta 45 grados y tire hacia usted. Pase un paño húmedo jabonoso por la cubierta y séquela. **NO** sumerja la cubierta en agua ni la coloque en una lavadora de vajilla automática porque entrará agua entre las piezas y causará daños.

Después de limpiar, vuelva a colocar la cubierta alineando los ganchos de la atada en la bisagra de la parte posterior de la máquina de hacer pan. La cubierta debe moverse libremente de arriba hacia abajo después de reinstalarla. Vea el diagrama 5 en la página 9 para retirar y volver a colocar la cubierta.

### DETALLE DE CICLOS DE PAN Y MASA

Para que usted sepa exactamente lo que pasa dentro de la máquina de hacer pan durante el tiempo de procesamiento, la tabla siguiente detalla el tiempo en minutos y segundos que requiere cada ciclo. Estos tiempos son aproxi-

mados y deben usarse sólo como referencia. El tiempo total de procesamiento también se da en horas y minutos, dependiendo de la selección de corteza efectuada.

Ciclos:	BASIC (básico)	WHOLE WHEAT (trigo integral)	SWEET (dulce)	DOUGH (masa)	***QUICK BREAD (pan rápido)
MEZCLAR	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	7 min.
DESCANSAR	15 min.	15 min.	15 min.	—	—
AMASAR	20 min.	30 min.	25 min.	20 min.	—
LEVANTAR (1)	34 min.	50 min.	34 min.	55 min.	—
REVOLVER (1)	30 seg.	30 seg.	30 seg.	30 seg.	—
LEVANTAR (2)	16 min.	14 min.	16 min.	—	—
REVOLVER (2)	30 seg.	30 seg.	30 seg.	—	—
LEVANTAR (3)	35 min.	40 min.	41 min.	—	—
HORNEAR (Claro)	55 min.	55 min.	64 min.	—	1 hora. 53 minutos de tiempo total de horneado con alarmas de alerta después de 63 minutos de horneado y cada 10 minutos en lo sucesivo hasta que termine el tiempo, para verificar el estado del pan.
(Mediano)	65 min.	65 min.	74 min.	—	
(Oscuro)	75 min.	75 min.	84 min.	—	
Tiempo total (Claro)	3:00	3:30	3:20	—	
Horas/ (Mediano)	3:10	3:40	3:30	—	
Minutos (Oscuro)	3:20	3:50	3:40	—	
Tiempo Total Dough				1:20	
Tiempo total para Quick Bread (pan rápido)					2:00

- MEZCLAR-** -Cuando se enciende la máquina de hacer pan, mezclará los ingredientes unos 5 minutos. La barra de amasado comenzará a moverse y se detendrá durante la acción de mezclado, lo cual es normal.
- DESCANSAR** -Después del período inicial de mezcla, la masa se deja descansar unos 15 minutos antes de comenzar la acción de amasado. Puede oír sonidos tenues de chasquidos durante el período de descanso lo cual es normal e indica que la máquina de hacer pan está funcionando correctamente para mantener tibia la masa.
- AMASAR** -El tiempo total de amasado varía dependiendo de la selección de pan efectuada. El tiempo total de amasado en los ajustes **Basic (Básico)** y **Sweet (dulce)** fluctúa entre 20 y 25 minutos; 30 minutos en el ajuste **Whole Wheat (trigo integral)** y 20 minutos en el ajuste para dough (masa). El tiempo más largo se requiere para el ajuste de **Whole Wheat (trigo integral)** a fin de desarrollar mejor el gluten que contiene la harina de trigo integral.
- NOTAS ESPECIALES:**
- Se emite una alerta sonora durante el ciclo de amasado como recordatorio para agregar ingredientes, tales como nueces, pasas, queso, etc. si así lo recomienda la receta. Si agrega estos ingredientes cuando suene la alerta evitará que se mezclen demasiado o se aplasten. Si no agrega ingredientes adicionales a la receta, ignore esta alerta.
  - Si necesita ajustar la receta, añadiendo un poco más de harina o líquidos para mejorar la consistencia de la masa, debe realizar este ajuste durante el ciclo de amasado. Puede usar la alerta sonora para agregar ingredientes a fin de recordar revisar la masa en este momento y ajustar lo necesario. Vea la página 5 para mayores detalles.
- LEVANTAR (1)** -Después de que se ha amasado la masa, se le permite levantar por un cierto período. Puede oír sonidos tenues de chasquidos durante el levantamiento porque se genera un calor suave a fin de mantener tibia la cámara.
- REVOLVER (1) (AMASAR)** -Después de haber levantado la masa, se revuelve con la barra de amasado para eliminar el exceso de gas de dióxido de carbono creado por la levadura.
- NOTA ESPECIAL:**
- Si usa el ajuste de masa, su ciclo está completo en este momento y listo para darle forma manualmente, levantando y horneando en su propio horno. Sonará una alerta y la máquina de hacer pan se apagará sola después de completar el ciclo de masa.
- LEVANTAR (2)** -Se deja entonces levantar la masa nuevamente, pero por un período más corto.
- REVOLVER (2) (AMASAR)** -Después del tiempo más corto de levantamiento, la masa se vuelve a revolver con la barra de amasado para eliminar el exceso de gas de dióxido de carbono y dar forma a la masa para el levantamiento final. Esta revoltura final asegura que el pan tenga una buena textura.
- LEVANTAR (3)** -Entonces la masa pasa al levantamiento final para lograr su máxima altura. Nuevamente, puede oír sonidos tenues de chasquidos durante el levantamiento porque se genera un calor suave a fin de mantener tibia la cámara.
- HORNEAR** -El pan se hornea entonces por el tiempo especificado dependiendo del color de corteza seleccionado: claro, mediano u oscuro. Sonará una alerta cuando el pan esté listo y aparecerá 0:00 en el visor. Si la máquina de hacer pan no se apaga, pasará automáticamente al modo **Keep Warm** (conservar tibio) hasta por 3 horas. Cuando se saque el pan, apague la máquina de hacer pan manteniendo oprimido el botón **Start/Stop** (Inicio/Fin) por unos 4 segundos o hasta que se apague la luz roja.

\*\*\* **Los PANES RAPIDOS** son distintos de los panes con levadura y las masas porque no usan levadura, y el batido necesita sólo mezclarse y hornearse inmediatamente. No se requieren períodos de levantamiento. Vea la sección “**COMO USAR EL AJUSTE QUICK BREAD** (pan rápido)” en la página 56 para mayores detalles.

# GUÍA PARA LOCALIZAR DEFECTOS O AVERÍAS

Los siguientes son problemas típicos que ocurren cuando se hace pan en su máquina de hacer pan. Por favor, revise los problemas, sus posibles causas y la acción correctiva que debe tomarse para asegurar el buen éxito en la producción de pan.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DEL PAN		
1. Panes cortos. Como promedio, los panes de 1½ lbs. serán de 4 a 5 pulgadas de alto; los panes de 2 lbs. de 5½ a 6½ pulgadas de alto.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los panes de trigo serán más pequeños que los blancos porque la harina de trigo integral contiene menos proteína formadora de gluten.</li><li>• Insuficiente líquido.</li><li>• Se omitió el azúcar o no se agregó suficiente.</li><li>• Se usó tipo erróneo de harina.</li><li>• No se usó suficiente levadura o estaba vieja.</li><li>• Se usó tipo erróneo de levadura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Situación normal, no hay solución.</li><li>• Aumente el líquido en 1 cucharada.</li><li>• Organice ingredientes en el orden de la receta.</li><li>• No use harina para todo uso.</li><li>• Mida la cantidad recomendada y verifique la fecha de expiración en el paquete.</li><li>• Use el tipo correcto de levadura, especialmente importante para levadura de crecimiento rápido para máquina de pan.</li></ul>
2. Pan aplanado, no crece.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se omitió la levadura.</li><li>• Se usó levadura vieja.</li><li>• Líquido demasiado caliente.</li><li>• Demasiada sal.</li><li>• Se omitió el azúcar o endulzador.</li><li>• Si se usaba el control de tiempo, la levadura se mojó antes de principiar el proceso de hacer pan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organice los ingredientes en el orden de la receta.</li><li>• Verifique la fecha de expiración.</li><li>• Use agua tibia a 80° F.</li><li>• Use la cantidad recomendada.</li><li>• Organice los ingredientes en el orden de la receta.</li><li>• Empuje los ingredientes secos hacia las esquinas de la fuente, haga un hueco en el centro de los ingredientes y ponga la levadura en el centro para protegerla de los líquidos.</li></ul>
3. Superficie inflada, parecida a un hongo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiada levadura.</li><li>• Demasiada azúcar.</li><li>• Demasiada harina.</li><li>• Se sustituyó levadura de crecimiento rápido por cantidad dada para levadura activa seca.</li><li>• No se usó suficiente sal.</li><li>• Clima cálido y húmedo.</li><li>• Puede causarla el horneado en altitud elevada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduzca la levadura en ¼ a ½ cucharadita.</li><li>• Reduzca el azúcar en 1 cucharadita.</li><li>• Reduzca la harina en 2 a 3 cucharadas.</li><li>• Use la cantidad correcta de levadura de crecimiento rápido.</li><li>• Use la cantidad recomendada de sal en la receta.</li><li>• Reduzca el líquido en 1 cucharada y reduzca la levadura en ¼ a ½ cucharadita.</li><li>• Haga el ajuste recomendado para cocinar en altitudes elevadas reduciendo la cantidad de levadura en ¼ de cucharadita y reduciendo el líquido en 2 a 3 cucharaditas.</li></ul>

# GUÍA PARA LOCALIZAR DEFECTOS O AVERÍAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
4. Superficie y lados se hundén.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se usó demasiado líquido.</li><li>• Se usó demasiada levadura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduzca el líquido en 1 cucharada.</li><li>• Use la cantidad recomendada en la receta.</li></ul>
5. Superficie, nudosa o dispareja	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se usó suficiente líquido.</li><li>• Se usó demasiada harina.</li><li>• La parte superior de los panes puede no estar perfectamente formada; pero esto no afecta el maravilloso sabor del pan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aumente el agua en 1 cucharada.</li><li>• Mida la harina exactamente, nivelando la taza de medir. Vea las páginas 47-48.</li><li>• Contar con la masa en condiciones correctas es la clave para obtener panes perfectos. Vea las página 42.</li></ul>
6. Se desplomó mientras se horneaba.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puede ser causado por hornear a altitudes elevadas.</li><li>• Se excedió la capacidad de la fuente de pan.</li><li>• No se usó suficiente sal o se omitió.</li><li>• Demasiada levadura o tipo erróneo.</li><li>• Clima cálido y húmeda.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haga los ajustes recomendados para altitudes elevadas reduciendo la levadura en ¼ de cucharadita, y reduciendo el líquido de 2 a 3 cucharadas.</li><li>• No use más ingredientes de los recomendados para pan de 2 lbs.</li><li>• Use la cantidad de sal recomendada en la receta.</li><li>• Use la cantidad precisa y tipo correcto de levadura.</li><li>• Reduzca el líquido en una cucharada y reduzca la levadura en ¼ a ½ cucharadita.</li></ul>
7. Panes disparejos, más bajos en un extremo.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La masa está demasiado seca y no se puede levantar uniformemente en la fuente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aumente el líquido en 1 cucharada.</li></ul>
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura pesada y densa.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiada harina.</li><li>• Muy poca levadura.</li><li>• Muy poca azúcar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mida exactamente, nivelando la taza de medir. Vea las páginas 47-48.</li><li>• Mida la cantidad correcta de la levadura recomendada.</li><li>• Mida exactamente. Vea las páginas 47-48.</li></ul>
9. Textura áspera y con huecos.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se omitió la sal.</li><li>• Demasiada levadura.</li><li>• Demasiado líquido.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organice los ingredientes en el orden de la receta.</li><li>• Mida la cantidad correcta de la levadura recomendada.</li><li>• Reduzca el líquido en 1 cucharada.</li></ul>

# GUÍA PARA LOCALIZAR DEFECTOS O AVERÍAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
10. El centro del pan está crudo, no completamente cocinado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demasiado líquido.</li><li>• Se cortó la electricidad durante la operación.</li><li>• Se olvidó poner la barra de amasar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reduzca el líquido en 1 cucharada.</li><li>• Cuando se corta la electricidad durante el funcionamiento por más de 10 segundos, la máquina de hacer pan permanecerá apagada cuando se restablezca el suministro. Usted tendrá que remover el pan de la fuente y principiar de nuevo con ingredientes frescos. Si se restablece el servicio dentro de aproximadamente 10 seg., la máquina reanudará el funcionamiento donde quedó.</li><li>• Siempre asegúrese de poner la barra de amasar sobre el eje en el fondo de la fuente antes de agregar los ingredientes.</li></ul>
11. Pan difícil de rebanar, muy pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se cortó mientras estaba demasiado caliente.</li><li>• No se usó el cuchillo correcto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deje que el pan se enfríe sobre una rejilla por lo menos de 15 a 30 minutos antes de rebanarlo.</li><li>• Use un cuchillo para pan o cuchillo eléctrico.</li></ul>

## COLOR Y ESPESOR DE LA CORTEZA

12. Corteza oscura/muy gruesa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se seleccionó la posición para corteza oscura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seleccione la posición de color de corteza “Light” (claro) o “Medium” (mediano).</li></ul>
13. Se quemó el pan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La máquina de hacer pan está fallando.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vea la sección de la Garantía para información de servicio.</li></ul>
14. La superficie (corteza) del pan es muy delgada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El pan no se horneó suficiente tiempo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seleccione una posición más oscura para el color de la corteza la próxima vez para alargar el tiempo de hornear.</li></ul>

## PROBLEMAS DE LA FUENTE

15. La barra de amasado no se puede sacar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usted debe agregar agua a la fuente de pan y dejar que la barra de amasar se remoje antes de removerla.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Siga las instrucciones de limpieza después de usarla. Puede tener que girar la barra ligeramente después de remojar para soltarla.</li></ul>
16. El pan se pega en la fuente/ difícil de desprender.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puede ocurrir después del uso prolongado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie el interior de la fuente de pan, desde los rebordes hacia abajo levemente con aceite vegetal o manteca sólida. O bien, ponga 1 cucharada de aceite vegetal al líquido de la fuente antes de agregar los ingredientes secos. No aplique aerosoles vegetales porque se puede pegar más, o deje el pan en la fuente por 10 minutos antes de sacarlo.</li><li>• Puede pedirse una fuente de repuesto. Vea la sección de la garantía.</li></ul>

# GUÍA PARA LOCALIZAR DEFECTOS O AVERÍAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
PROBLEMAS MECÁNICOS		
17. Los ingredientes no se mezclaron.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se puso a funcionar la máquina de hacer pan.</li><li>• Se olvidó poner la barra de amasado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Después de programar el panel de control, presione el botón <b>Start/Stop</b> (Inicio/Fin) para encender la máquina de hacer pan.</li><li>• Siempre asegúrese que la barra de amasado esté puesta sobre el eje en el fondo de la fuente antes de agregar los ingredientes.</li></ul>
18. Olor a quemado durante la operación.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los ingredientes se derramaron en el horno.</li><li>• La fuente gotea.</li><li>• Se excedió la capacidad de la fuente de pan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de no derramar los ingredientes cuando se agregan a la fuente. Los ingredientes se queman sobre la unidad de calor y causan humo.</li><li>• Puede pedir una fuente de repuesto. Vea la sección de la Garantía.</li><li>• No use más ingredientes de los recomendados en la receta y siempre mida los ingredientes exactamente. Vea las páginas 45-46.</li></ul>
19. ¡AY! La máquina se desenchufó por error o se cortó la electricidad durante el uso. ¿Cómo puedo salvar el pan?	<ul style="list-style-type: none"><li>• La máquina tiene protección contra cortes de energía hasta 10 segundos. Si no se restablece el servicio dentro de 10 segundos, siga los pasos a continuación dependiendo del ciclo en que se encontrara la máquina cuando se cortó la alimentación eléctrica.</li><li>• Si la máquina está en el ciclo de amasar, re programe al mismo ajuste de pan y color y vuelva a encender la máquina.</li><li>• Si la máquina está en el ciclo de levantamiento, retire la masa de la fuente, déle forma y colóquela en una fuente engrasada de 9x5 pulgadas (22,5 x 12,5cm), tápela y déjela levantar hasta que duplique su tamaño. Hornee en un horno precalentado (convencional) a 350°F (175°C) por 40 a 45 minutos o hasta que el pan esté dorado.</li><li>• Si la máquina está en el ciclo de horneado, precaliente el horno convencional a 350°F (175°C) y retire el pan colocándolo sobre una rejilla. Cuidadosamente saque la fuente de la máquina y colóquela en la rejilla inferior. Hornee hasta que el pan quede dorado.</li></ul>	
20. Pan quemado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desperfecto la máquina de hacer pan.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consulte la sección de garantía para ver la información de servicio.</li></ul>

## GARANTIA TOTAL DE 1 AÑO

Su garantía West Bend® abarca averías en los materiales y la fabricación de esta máquina de hacer pan durante un (1) año desde la fecha de la compra original. Cualquier pieza fallada de la máquina de hacer pan será reparada o reemplazada sin cargo alguno.

Esta garantía le concede derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Esta garantía no abarca daños causados por maltrato, accidentes o alteraciones a la máquina de hacer pan.

Nos esmeramos por SU máxima satisfacción como cliente y estamos llevando a cabo diversas medidas para prevenir dificultades y asegurar la satisfacción de nuestros clientes. No obstante, en caso de que falte una pieza o tenga una dificultad funcional con su máquina de hacer pan, sírvase llamar al **1-800-933-0798**. Esta línea funciona desde las 6:00 h hasta las 22:00 h (Huso horario del centro de EE.UU.) 7 días a la semana, salvo en días festivos. Nuestros empleados responderán a sus dificultades de inmediato. Sería útil que tuviera a mano la información siguiente al llamar:

- 1) Dónde compró el producto
- 2) Si es nuevo o usado
- 3) Modelo y fecha de fabricación  
(ubicada en la parte posterior de la máquina de hacer pan)

O bien, si así lo prefiere, devuelva la máquina de hacer pan con porte prepagado y con seguro incluyendo una descripción de la dificultad a:

The West Bend Company  
Attn: Customer Service Department  
400 Washington Street  
West Bend, WI 53095  
EE.UU.

Para su mayor conveniencia, puede devolver el producto vía United Parcel Service (UPS) utilizando uno de los Centros de Despacho Expreso ubicados en los mejores supermercados en los

EE.UU. Llame al 1-800-636-3977 para averiguar dónde está ubicado el Centro de Despacho Expreso más cercano.

No deje de adjuntar el recibo de compra o un comprobante de la fecha de compra a fin de asegurar la cobertura de la garantía.

### Especificaciones:

120 V CA, 60 Hz

**Calentador** - 625 vatios

**Motor** - 125 vatios

### PIEZAS DE REPUESTO DISPONIBLES

Las fuentes para pan, las barras de amasado y las cubiertas de repuesto pueden pedirse directamente a The West Bend Company. Para pedirlos, escriba a la dirección que aparece a la izquierda. No deje de incluir el número de catálogo de su máquina de hacer pan (#410\_), que se halla en la parte posterior de la máquina, una descripción de lo que desea, y la cantidad. Junto con esta información sírvase incluir su nombre, dirección postal y su número de tarjeta de crédito Visa, MasterCard o Discover para que podamos facturar el(los) repuesto(s). Se sumará el impuesto sobre las ventas que corresponda a su estado y un cargo por gastos de procesamiento a la factura total de piezas de repuesto que se enviará con el pedido. O para pagar con un cheque o giro postal, llame al 414-334-6949. La entrega de las piezas de repuesto tarda 2 semanas.

## WEST BEND®

Este folleto contiene información importante y útil sobre su nuevo producto. Sírvase mantenerlo en sus archivos para usar de referencia para instrucciones sobre su uso y cuidado correcto, y para información de garantía y servicio.

Para su referencia personal, incluya el recibo de compra fechado como garantía de comprobante de compra y anote la información siguiente:

Fecha de compra o en que recibió el regalo: \_\_\_\_\_

Lugar de compra y precio, si lo conoce: \_\_\_\_\_

# FULL 1 YEAR WARRANTY

Your West Bend® Warranty covers failures in the materials and workmanship of this Bread Maker for one (1) year from the date of original purchase. Any failed part of the Bread Maker will be repaired or replaced without charge.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. This warranty does not cover alleged damage caused by misuse, accidents or alterations to the Bread Maker.

We wish to delight YOU, our customer, and are implementing many measures to prevent difficulties and assure customer satisfaction. However, should you have a missing part or a functional difficulty with your Bread Maker, please call **1-800-933-0798**. This line is operational 6 a.m.-10 p.m. (Central Standard Time), 7 days a week, except for holidays. Our associates will respond to your difficulties immediately. It would be helpful to have the following information available when you call:

- 1) Where the product was purchased;
- 2) If it is new or used;
- 3) Model and manufacturing date  
(located on the back of the bread maker).

Or, if you choose, return the Bread Maker prepaid and insured with a description of the difficulty to:

The West Bend Company  
Attn: Customer Service Department  
400 Washington Street  
West Bend, WI 53095

As an added convenience, you can send your product back by UPS using one of the Express Shipping Centers located in the finer supermarkets across the country. Call 1-800-636-3977 for the Express Shipping Center near you.

Please ensure that you enclose the sales slip or proof of date of purchase in order to assure warranty coverage.

## Specifications:

120 V AC, 60 HZ

**Heater-** 625 Watts

**Motor-** 125 Watts

## REPLACEMENT PARTS AVAILABLE

Replacement bread pans, knead bars and covers may be ordered directly from The West Bend Company. To order, write to the address above. Be sure to include the catalog number of your Bread Maker (#410\_), found on back of your machine, a description of what you want and the quantity. Along with this information please include your name, mailing address and your Visa, MasterCard or Discover credit card number for the billing of the part(s) to you. Your state's sales tax and a handling fee will be added to your total charge. Or, to send a check or money order call 414-334-6949 to obtain purchase amount. Please allow 2 weeks for delivery.

# WEST BEND®



This booklet contains important and helpful information on your new product. Please file it for handy reference to instructions for proper use and care, warranty and service information.

For your personal reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as a gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_



L5083

Care/Use Book